

"A joyful, satisfying romp."—KJ Dell'Antonia,
New York Times bestselling author of *The Chicken Sisters*

Sadie on a Plate



It's a sizzling
attraction.

AMANDA ELLIOT





Sadie on a Plate



AMANDA ELLIOT

Jove
New York

Conteúdos

Dedicatória

Capítulo 1

Capítulo 2

Capítulo 3

Capítulo 4

Capítulo 5

Capítulo 6

Capítulo 7

Capítulo 8

Capítulo 9

Capítulo 10

Capítulo 11

Capítulo 12

Capítulo 13

Capítulo 14

Capítulo 15

Capítulo 16

Capítulo 17

Capítulo 18

Capítulo 19

Capítulo 20

Capítulo 21

Capítulo 22

Epílogo

Agradecimentos

Aviso

A tradução deste livro foi feita sem quaisquer objetivo para obter lucros, apenas traduzimos para que leitores não falantes de inglês tenham a oportunidade de conhecer a obra.

Caso o livro seja comprado por editora, retiraremos os arquivos de nosso canal e pedimos para que parem de distribuir.

NÃO façam drives com nossas traduções.

NÃO falem sobre o grupo e as traduções abertamente em rede social (twitter, facebook, instagram, tiktok);

NÃO falem para autores que leram os livros em português;

NÃO distribuam os livros que traduzimos abertamente no twitter ou facebook, façam isso no privado e **SEMPRE** que falem sobre a tradução de algum livro em rede social, censurem tanto o nome do grupo de tradução quanto o nome do livro e as palavras (tradução, traduzido e derivados) para que o gr não seja prejudicado.

Pedimos também que sempre avaliem os livros e façam resenhas (em inglês, pode usar o google tradutor não tenha vergonha). Também se puderem, adquiram a obra para ajudar os autores, e se o livro estiver disponível no Kindle Unlimited e você for assinante, pegue o livro mesmo que você não saiba inglês, marque como lido e avalie na amazon também pois ajuda muito os autores.





Este livro é para Jeremy.
Você é a razão pela qual eu escrevo histórias sobre amor.





MINHA VIDA TEM ESSE HÁBITO IRRITANTE DE fazer suas maiores mudanças quando eu estou completamente nua.

Exemplo um, dez anos atrás: eu tinha dezessete anos e estava apaixonada por um garoto que meus pais odiavam, tudo pelo motivo completamente injusto de que ele faltava à escola na maioria dos dias para fumar maconha atrás da loja da 7-Eleven local. Eu o levava escondido para o meu quarto, por meio da árvore do lado de fora da minha janela ao invés da porta dos fundos porque parecia muito mais romântico. Estávamos no auge da paixão silenciosa quando minha porta se abriu.

— Sadie? — minha irmã disse, e seu queixo caiu. Ela era quatro anos mais nova do que eu, então eu me sentiria mal por traumatizá-la se não estivesse tão ocupada gritando e lutando por minhas roupas ou um lençol ou qualquer coisa para encobrir nossas partes impertinentes.

— Saia daqui! — Peguei a coisa mais próxima ao meu alcance – um antigo troféu de futebol – e o arremessei em sua direção geral para dar ênfase. Ele caiu com um baque no tapete, o que a fez pular e piscar os olhos. — Cai foooooora!

— Ok. Tudo bem. — Ela piscou novamente e ajustou os óculos. Ao se virar para sair, ela disse por cima do ombro:

— A propósito, a vovó morreu.

Exemplo dois, seis semanas atrás: eu estava saindo do banho quando ouvi meu telefone tocar com uma mensagem de texto. Ele estava carregando na mesa de cabeceira, então eu o peguei no caminho para a cama. Tudo o que vi na tela de bloqueio foi que era do Chef Derek

Anders, meu chefe, e começou com Ei Sadie... Suspirei, imaginando que ele provavelmente estava me pedindo para entrar para um turno de última hora na linha. Digitei minha senha e li todo o texto.

Ei Sadie, me desculpe, mas vamos ter que demitir você.

Exemplo três, cinco semanas atrás: eu estava andando pelo meu apartamento comendo Nutella direto do pote com os dedos no café da manhã, preparando-me psicologicamente para vestir roupas profissionais extravagantes e sair para minha entrevista às nove da manhã na agência de empregos temporários. Meu telefone tocou com um número 212, que eu sabia que era a cidade de Nova York, e a única razão pela qual atendi foi porque pensei que a agência de trabalho temporário tinha sua sede em Nova York e talvez eles estivessem ligando para cancelar a entrevista porque *o que você está pensando, Sadie, tudo que você já fez foi trabalhar em restaurantes e tudo que você sempre quis fazer é ter o seu próprio, por que você está tentando conseguir um emprego de administradora em alguma empresa de tecnologia detestável e hipster?*

Não é como se eu quisesse trabalhar em uma empresa de tecnologia, argumentei silenciosamente com a agência de trabalho temporário. É que eu fui colocada na lista obscura para o futuro próximo de toda a cena gastronômica de Seattle e preciso de alguma maneira de ganhar dinheiro até que todo esse barulho acabe.

A agência de trabalho temporário zombou na minha cabeça. *Sim, tudo bem. Como se pudesse arranjar um trabalho em um escritório chique. Tudo o que você pode fazer é trabalhar na linha, e agora nem isso você pode fazer mais. Você é inútil.*

Peguei o telefone, meus ombros já caídos.

— Olá, aqui é Sadie Rosen.

— Oi, Sadie! — Era uma mulher do outro lado, seu tom muito animado para esta hora da manhã. — Meu nome é Adrianna Rogalsky, e estou ligando do *Chef Supreme*. Este é um bom momento?

Quase deixei cair meu telefone.

— Sim! — Limpei a garganta, tentando não chiar do jeito que fazia quando ficava muito animada. — Quero dizer, sim, este é um bom momento.

— Excelente! — Adrianna cantarolou. — Estou ligando para dizer que o comitê gostou muito da sua inscrição e do seu vídeo cozinhando. Você se importaria de responder mais algumas perguntas para mim?

Meus olhos dispararam involuntariamente para minha estante, que consistia principalmente de livros de culinária. Eu passava muito tempo em cozinhas de restaurantes para cozinhar muito com eles – ou pelo menos, até uma semana atrás eu passava – mas eu gostava de folheá-los para reunir ideias e me maravilhar com as fotos de comida. Cinco foram escritos por vencedores do *Chef Supreme* e quatro por vice-campeões e semifinalistas. Eu assisti a todos os episódios de todas as seis temporadas, sentada na beirada do meu sofá para me maravilhar com cada desafio culinário e prato vencedor e competidor que chorou quando eliminado.

A vencedora da terceira temporada, Julie Chee, de Seattle, era minha ídola culinária. Derek, meu chefe, me levou ao restaurante dela depois do expediente um dia. Ela riu quando eu disse a ela como eu estava torcendo por ela durante toda a temporada, acariciou minha cabeça como se eu fosse uma criança, e então me cozinhou um queijo grelhado com bacon e kimchi. Foi a melhor noite da minha vida. Logo depois disso, comecei a sonhar em competir eu mesma no programa.

— Olá? Sadie?

E se eu não entrasse no jogo, aquele sonho ia evaporar como uma panela de água fervente esquecida no fogão. Quer dizer, eu realmente não achava que ia conseguir entrar no programa, mas não era como se eu fosse desligar na cara de alguém do *Chef Supreme*.

— Desculpe! — Eu disse. — Conexão ruim por um minuto aqui. Sim, eu iria amar responder algumas perguntas. — Eu balancei minha cabeça e fiz uma careta. Amar? *Amor* era uma palavra forte. Eu deveria ter dito que ficaria *feliz* em responder algumas perguntas. Agora Adrianna provavelmente estava...

Falando! Já!

— Sua inscrição de seis meses atrás diz que você é uma subchef no Green Onion em Seattle?

Limpei minha garganta.

— Bem, hum. — Isso não foi um grande começo. — Fui subchef lá até a semana passada. Eu resolvi sair para... hum, buscar oportunidades de negócios pessoais. — Outra careta. Oportunidades de negócios pessoais? O que isso significava mesmo?

Eu realmente queria não estar pelada agora. Eu sabia que Adrianna do *Chef Supreme* não podia me ver pelo telefone, mas ainda me sentia muito exposta.

Felizmente, a troca de emprego é bastante comum no mundo da comida. Então Adrianna apenas disse:

— Ótimo. E como você descreveria seu estilo pessoal?

Eu esperava que ela se referisse à comida e não à aparência, porque meu estilo de moda pessoal consistia principalmente em converses surrados, camisetas de brechós e cálculos constantes sobre o quão longe eu poderia ir entre cortes de cabelo antes de cruzar a linha do despenteado elegante para a do cão pastor que cresceu demais.

— No Green Onion, eu estava cozinhando principalmente comida New American com algumas influências francesas e um pouco de gastronomia molecular¹ — eu disse a ela. — Mas meu próprio estilo, eu diria, é mais caseiro, com influências judaicas? Não cozinhar kosher²; isso é uma coisa diferente. Eu me inspiro na cozinha judaica tradicional.

O papel farfalhava do outro lado.

— Certo, o ramen de bola de matzo que você cozinhou no seu vídeo ficou fantástico. Estávamos todos babando na sala!

Eu me animei. Esqueci que eu estava nua. Esqueci que ultimamente eu era um desastre ambulante.

— Esse é um dos meus principais e definitivamente estará no meu futuro menu. Ultimamente eu tenho experimentado dar um novo significado aos kugels...

Enquanto eu conversava, eu praticamente podia ver minha avó balançando a cabeça para mim. Vovó Ruth preparava um monte de

comida para cada Páscoa, Yom Kippur e Chanucá³, amontoando sua mesa até ela resmungar com pãozinhos de chalá, peito bovino em molho à base de ketchup e salada de tomate e pepino tão fresca, herbácea e ácida que poderia fazer você se sentir como se estivesse no verão no meio do inverno. Ombro de porco *temperado com pastrami*? *Sério, querida?*

Eu balancei minha própria cabeça de volta para ela, fazendo-a desaparecer em uma nuvem de fumaça metafórica. Eu tinha esse poder agora que ela estava morta e enterrada e existindo principalmente como uma manifestação de minha própria ansiedade.

— ... então é realmente mais um cheesecake com macarrão — eu terminei. Meu sangue estava fervendo só de falar sobre minha comida. Eu tive que dar alguns pulos rápidos apenas para queimar um pouco desse excesso de energia.

— Eu amo sua paixão — Adrianna disse do outro lado do telefone. — Então, eu acho que abrir seu próprio restaurante é uma meta distante para você?

— Meta distante — eu concordei. E meus ombros caíram novamente, porque isso era um sonho que agora nunca iria acontecer. Depois que fui demitida pelo Green Onion e os chefs de todos os outros restaurantes nos quais vale a pena trabalhar descobriram o porquê, eu me tornei a piada da indústria de restaurantes de Seattle. Quem iria querer investir na piada local?

Ela me fez algumas outras perguntas, relacionadas principalmente à minha agenda e disponibilidade (há tantas maneiras de dizer: “Estou livre quando você quiser, considerando que não tenho mais um emprego”). Continuei andando pelo meu apartamento, circulando a mesa de centro, os pés descalços pisando no tapete. E então:

— Foi ótimo falar com você, Sadie.

Eu parei de repente, minha canela batendo na perna da mesa. Engoli um xingamento.

— Foi ótimo falar com você... também? — Terminei com uma pergunta, porque não podia perguntar o que realmente queria

perguntar. *É isso? Eu não satisfiz qualquer critério que você tenha? O que há de errado comigo?*

— Entraremos em contato em breve — disse Adrianna. — Tenha um ótimo dia!

Eu não tive um ótimo dia. Por causa da ligação de Adrianna, cheguei quinze minutos atrasada para minha entrevista na agência de trabalho temporário e toda suada e ofegante pela pressa de chegar na hora. O lábio do entrevistador realmente se curvou em desgosto quando ele tocou minha mão úmida e pegajosa. O pico de energia da Nutella tinha passado quando eu corri de volta para a rua, e eu estava começando a me sentir um pouco trêmula, mas o único lugar para comprar comida nas proximidades era um café onde eu era forçada a escolher entre um bagel velho e uma salada de frutas viscosa.

E isso não era tudo. Enquanto eu mastigava (e mastigava, mastigava e mastigava) meu bagel velho com muito cream cheese endurecido, esbarrei em uma velha amiga. Tipo, literalmente esbarrei em uma velha amiga, pois nossos corpos colidiram enquanto eu tentava pegar o ônibus.

— Oh! — Eu soube que era ela assim que ouvi aquela voz rouca, conquistada após anos fumando em becos atrás de restaurantes. Seus olhos se arregalaram quando ela me viu: os fios de cabelo suados grudados nas laterais do meu rosto, o blazer de brechó que ainda cheirava a anos oitenta, mesmo que eu o tenha lavado duas vezes e tirado as ombreiras. — Sadie! Como você... está?

Cerrei os dentes com a falsa simpatia daqueles grandes olhos azuis.

— Oi, Kaitlyn. Então você soube?

Kaitlyn se inclinou, trazendo o cheiro de fumaça com ela. Lutei contra a vontade de recuar. Mesmo depois de anos trabalhando em cozinhas de restaurantes, onde quase todo mundo era fumante, pelo menos quando estavam bêbados, eu odiava o cheiro.

— *É claro* que ouvi. Estou surpresa que você ainda esteja aqui. Não aqui em SoDo⁴, tipo, em Seattle.

— Eu ainda estou aqui — eu disse através de uma mandíbula apertada. Kaitlyn Avilleira e eu tivemos um quase vínculo quando

tínhamos vinte e poucos anos, pouco mais de cinco anos atrás. Éramos as duas únicas mulheres na equipe do Atelier Laurent, e tínhamos que apoiar uma à outra se não quiséssemos ser banidas para a confeitaria.

Apoiá-la não significava que eu gostava dela.

— Isso é muito forte de sua parte. — Kaitlyn me puxou para um abraço de um braço que poderia realmente ter sido uma tentativa de me estrangular. — Estou torcendo por você, garota!

Eu cerrei os dentes em um sorriso. Esta era a música e a dança do nosso relacionamento: ver quem poderia fingir mais que *gostávamos* uma da outra, porque estávamos ocupadas lutando contra tantos estereótipos sobre as mulheres na linha de trabalho que não havia como cumprir aquele em que as duas únicas mulheres eram inimigas.

— Obrigada, Kait!

Um silêncio desconfortável caiu sobre nós. Olhei na direção do ônibus. Não, eu *encarei* na direção do ônibus, desejando que ele aparecesse com meus olhos.

Infelizmente, eu não tinha desenvolvido nenhum poder mágico nos últimos minutos.

— Nós temos que sair para beber algum dia — eu disse. — E colocar a conversa em dia. Já se passou muito tempo.

— *Muito* tempo — Kaitlyn disse. Ela sacudiu seu longo e brilhante cabelo castanho. Seus olhos brilhavam e suas bochechas estavam naturalmente rosadas. *Ela* nunca teve que usar blush ou corretivo para evitar que os colegas de trabalho perguntassem se ela estava doente. — Espere até eu te contar sobre trabalhar para o Chef Marcus. Ele me faz trabalhar como um cachorro. — Ela soltou uma risada. — Eu quase gostaria de poder fazer uma pausa como você.

Apertei o maxilar e disse a mim mesma que não poderia bater nela ou seria presa, e ir para a cadeia era realmente a única maneira de piorar minha situação. Bem, isso, ou voltar a morar com meus pais no subúrbio, no meu quarto de infância com o tapete felpudo e sem fechadura na porta.

— Bem, é melhor eu ir — disse Kaitlyn, assim como eu estava dizendo:

— Bem, eu vou deixar você ir. — Nossas palavras se chocaram, e nós duas rimos nervosamente antes de nos abraçarmos de novo.

— Você deveria finalmente abrir aquele restaurante agora que você está livre e tem todo esse tempo — Kaitlyn disse enquanto se afastava. — Estarei lá na noite de estreia!

Felizmente, ela tinha saído antes que eu tivesse que responder. Eu fiz uma careta pelas costas dela. Claro que eu queria abrir meu restaurante agora que estava *livre* e tinha *todo* esse *tempo*. Mas abrir um restaurante exigia muito dinheiro, que eu já não tinha antes de toda a situação de desemprego, ou um bando de investidores ricos dispostos a jogar seu dinheiro fora em meu nome, o que, novamente, eu *desejava*.

O ônibus estava atrasado, obviamente, e demorei o dobro do que deveria para chegar a casa, o tempo todo espremida ao lado de um homem sentado com as pernas abertas que ficava me olhando feio por tentar sentar em três quartos do meu próprio assento. Olhei fixamente pela janela, observando os armazéns e lofts industriais se transformarem em edifícios residenciais e parques de Crown Hill. No momento em que tropecei pela porta do meu apartamento, eu já tinha feito tudo do dia de hoje. Tirei minhas roupas, deixando-as em poças no chão, para que eu pudesse tirar o fedor do fracasso e depois comer algo pela minha alma. Tipo mais Nutella direito do pote.

Meu telefone tocou. *Provavelmente é a agência de empregos temporários já me rejeitando*, pensei tristemente, tirando-o da minha bolsa. Com certeza, era um e-mail.

Mas foi de Adrianna Rogalsky do *Chef Supreme*. E começou com, Ei Sadie, assim como minha demissão por mensagem de texto. *Fantástico*. Respirei fundo enquanto abria, preparando-me para outra pessoa importante do mundo da comida me dizer o quão inadequada eu era.

Ei Sadie, gostei da nossa conversa mais cedo. Após uma discussão mais aprofundada com a equipe do *Chef Supreme*, gostaríamos de levá-la a Nova York para mais algumas entrevistas e testes de culinária para determinar se você seria uma boa candidata para competir na 7ª temporada do *Chef Supreme*. A próxima quarta-feira está de acordo para você?

Eu deixei meu telefone cair. *AimeuDeusaimeuDeusaimeuDeus*. E se eu tivesse acabado de quebrar meu telefone e não pudesse comprar um novo e não pudesse responder para Adrianna e... e...

Eu o peguei. Não estava nem rachado. Abri um e-mail e escrevi de volta para Adrianna dizendo que sim, adoraria ir a qualquer hora que eles precisassem de mim porque era meu sonho estar no *Chef Supreme* e mal podia esperar para conhecer...

Voltando. Limpei minha garganta. Certo, tomada dois, e seja mais profissional desta vez. Olá Adrianna, obrigada por entrar em contato! Sim, a próxima quarta-feira ainda funciona para mim. Estou ansiosa para receber as informações do voo.

Eu o enviei, mastigando nervosamente meu lábio enquanto tentava me acalmar. *Eles provavelmente têm uma centena de pessoas indo para fazer o teste para as doze vagas de cada temporada. E falando sério, se eles têm cem pessoas para escolher, por que diabos eles escolheriam você? Talvez você nem devesse perder seu tempo. É tarde demais para enviar um e-mail de volta para Adrianna e cancelar?*

Eu desabafei tudo isso com os meus pais no jantar da noite seguinte. Mantive meus olhos no meu prato de berinjela à parmegiana, e não apenas porque minha irmã, Rachel, que estava sentada à minha frente na mesa da cozinha, tendia a mastigar com a boca aberta.

— Então provavelmente não vai se transformar em nada se eu decidir ir — eu disse. — Mas se isso acontecer, pode significar um novo começo para mim. O objetivo não é nem mesmo vencer, mas ser notada.

— Ser notada por quem? — minha mãe perguntou. Ela colocou seus talheres em seu prato com um tinido. Meu pai seguiu o exemplo. Apenas Rachel ficou mastigando. Ruidosamente.

Eu me permito olhar para cima e olhar para a esquerda, para minha mãe, depois para a direita, para meu pai. Eu era uma mistura estranha dos dois: olhos escuros profundos e peitos grandes como os da minha mãe; um rosto redondo e cabelos castanhos grossos e crespos como meu pai. Ao contrário de Rachel, que era uma girafa loira de olhos azuis. Mesmo sentada, o topo de sua cabeça quase roçou a luminária de bronze pendurada sobre a mesa.

Limpei minha garganta.

— Ser notada por qualquer um, realmente. Os quatro primeiros são a cereja do bolo. Eles são notados pelo público e pelos investidores. São oferecidos a eles os seus próprios restaurantes e shows chiques de chefs executivos.

Meu pai balançou a cabeça.

— Você realmente acha que está pronta para isso? — Suas sobrelanceiras estavam franzidas com amor e preocupação, mas suas palavras me atingiram como um chute no estômago. Apertei os lábios e olhei por cima de sua cabeça, para a fileira de galinhas de porcelana em uma marcha perpétua pelo balcão. — Você passou por muita coisa ultimamente. E você ainda é tão jovem. Só estou preocupado com você, querida. Talvez ir à TV na frente de todo o país não seja a melhor ideia agora.

— Eu não sou tão jovem. Tenho vinte e sete. — Pisquei com força, tentando não chorar. — Você não acredita em mim?

— É claro que eu acredito em você — meu pai disse. Ele parecia ferido pela minha sugestão. — Acho que você pode vencer. Eu *sei* que você pode vencer. Mas você passou as últimas semanas chorando encolhida. Talvez na próxima...

— Eu acho que é exatamente por esse motivo que você *deveria* fazer isso, Sadie. — Os olhos da minha mãe estavam ardentes quando ela estendeu a mão para pegar a minha. Seu aperto me fez sentar ereta. — Siga seus sonhos. Por que diabos não, certo? Chegue aos quatro primeiros. Seja notada. Nunca trabalhe para um homem de merda novamente.

Uma calma passou por mim, aliviando o peso em meus ombros, e isso foi o suficiente para me convencer de que ela estava certa. Que eu *deveria* fazer isso.

— Eu nem entrei no show ainda — eu avisei.

— Mas se você entrar... Isto é o que você sempre quis. Não deixe passar.

Eu tinha certeza do que queria fazer, mas olhei para Rachel de qualquer maneira. Fiz uma careta para a massa mastigada de berinjela

à parmegiana que me cumprimentou de sua língua, depois as sobancelhas levantadas de uma pergunta. Ela sorriu sem engolir.

— Faça isso.

Então eu peguei aquele avião na quarta-feira com meu coração martelando e minha cabeça erguida. Com o fuso horário bagunçado e sem dormir, conversei com produtor após produtor, pessoa aleatória após pessoa aleatória. Eu cozinhava mais da minha comida para outras pessoas aleatórias, e às vezes elas gostavam e às vezes mastigavam devagar e sem expressão e quase me faziam gritar de ansiedade. Eu me sentei com um psicólogo ou um psiquiatra, não tinha certeza exatamente, e ele se apresentou muito rápido e pensei que talvez pedir para ele repetir me daria uma impressão ruim, e tentei parecer muito menos louca do que eu era na verdade, o que por sua vez me deixou paranóica de que ele veria através de mim, então tentei parecer um pouco louca, mas não *muito* louca, e...

Bem, de qualquer forma, eles me levaram de volta para Seattle e nem me fizeram esperar impacientemente por semanas e semanas antes de me falarem que eu tinha entrado. Enquanto eu estava colocando minhas roupas de corrida, naturalmente.

Será que eu passava muito mais tempo nua do que uma pessoa comum? De qualquer forma, a nudez nunca falhou.



DOIS MESES DEPOIS, EMBARQUEI EM MEU VOO DE SEATTLE sobrecarregada com três coisas: minha bagagem de mão, um senso de otimismo desenfreado e a instrução estrita de não contar a ninguém que conheci que eu iria competir no *Chef Supreme*.

Eu já sabia que seria difícil, considerando que eu era uma faladora nervosa e voar me deixava extremamente inquieta. E que, contra todas as probabilidades, o programa de TV em destaque piscando para mim quando inicializei o centro de mídia de bordo na tela à minha frente era *o Chef Supreme*.

— De jeito nenhum! — Eu gritei, então imediatamente olhei para o assento ao meu lado. Bom. Ninguém estava sentado lá. Idealmente, ninguém se sentaria lá e eu teria dois assentos só para mim para eu me esticar e apoiar meus pés e fingir que estava no meu sofá em casa, com exceção da parte sem calças.

Não que eu realmente precisasse do espaço extra. *Chef Supreme* foi gentil o suficiente para me levar para a classe executiva, que marcou a primeira vez que eu voei não espremida contra um estranho com um cheiro peculiar que variava de cebola forte a fraldas sujas. Eu tive uma grande e confortável cadeira azul do tamanho de uma poltrona reclinável só para mim, com espaço para as pernas por dias (pelo menos para mim, que não era particularmente alta) e apenas uma pessoa ao meu lado no corredor. Havia espaço suficiente entre nossos assentos e a fileira à nossa frente onde, toda vez que eu tivesse que fazer xixi de nervoso, eu não teria que pedir para ele se levantar para que eu pudesse passar. O ápice do luxo.

Talvez a presença do *Chef Supreme* na tela fosse um sinal. Um sinal do universo, ou, como minha mãe diria, um sinal da vovó Ruth de que ela estava pensando em mim de sua morada celestial e provavelmente tentaria fraudar o concurso a meu favor, porque mesmo tão pequena e frágil como ela era, ela não estava acima de discutir com o Todo Poderoso para ajudar seus netos a progredir. A ajuda de sua avó fantasmagórica seria considerada trapaça?

Espero que não. E, com sorte, eu não seria a chef indo para casa primeiro, um grande distintivo de vergonha. O medo enrolou frio em meu coração. Eu provavelmente seria a primeira a ir para casa. Eu não precisava realmente ganhar: embora o título de *Chef Supreme* e um grande prêmio em dinheiro fossem bons, terminar entre os primeiros ou se destacar da concorrência de alguma forma era suficiente para atrair o interesse dos investidores, que era minha meta.

Mas se eu fosse para casa *primeiro*? Eu podia ver meu antigo chefe Derek balançando a cabeça com decepção. *Eu sabia que Sadie não tinha o que é preciso para sobreviver no mundo da comida.* Kaitlyn estalando a língua com tristeza fingida, seus olhos se iluminaram de alegria. *Tão triste, eu estava, totalmente, torcendo por ela.* Investidores franzindo a testa e guardando seu dinheiro para literalmente qualquer outra pessoa.

Alguém limpou a garganta ao meu lado.

— Com licença, você está bem?

Percebi que estava tremendo, meu cotovelo pulando para cima e para baixo no apoio de braço.

— Estou bem. — Minha voz soou metálica. — Apenas nervosismo.

— Também não sou lá muito fã de voar. — Meu assento mudou quando ele se sentou ao meu lado. Eu me virei para dar uma olhada melhor no meu companheiro de assento. Era um cara provavelmente da minha idade. Um cara *muito fofo*. — Mas acho preferível a viagem de quarenta e três horas de Seattle a Nova York.

— Uau, você já dirigiu para lá antes?

— Não, eu pesquisei de antemão para me lembrar o porquê estou neste avião. Um sorriso puxou os cantos de seus lábios.

— Se você está se perguntando, também é uma viagem de ônibus de três dias, uma caminhada de trinta e nove dias ou uma viagem de bicicleta de onze dias.

Ele parecia vagamente familiar, mas isso pode ter sido porque ele era tão bonito, e todas as pessoas extremamente bonitas parecem vagamente familiares, já que estão espalhadas por todos os anúncios, outdoors e na mídia. Ele tinha cabelos pretos exuberantes, olhos que sugeriam ascendência do leste asiático e ombros largos. A linha preta de uma tatuagem aparecia por baixo de sua camiseta preta, que parecia quase como se tivesse sido feita sob medida para sua forma esguia. Eu queria saber se as pessoas tinham camisetas feitas sob medida, mas eu queria saber mais sobre a tatuagem. Eu olhei para ele, pronta para perguntar, mas então hesitei. Seria rude perguntar às pessoas sobre suas tatuagens?

Então me lembrei do comentário dele.

— Eu não estava me perguntando — eu disse. — Mas obrigada de qualquer maneira.

Ele empurrou a bolsa do laptop sob o assento na frente dele, então se endireitou, cruzando as mãos no colo. E sorriu. Foi realmente um sorriso glorioso, mas foram as mãos que ganharam toda a minha atenção. Não que eu tivesse um fetiche por mãos (embora, na verdade, no que diz respeito aos fetiches de partes do corpo, existem piores do que em mãos). Não, as dele estavam cobertas de cicatrizes: uma em linha no dedo médio esquerdo provavelmente de uma faca e outra no polegar; cicatrizes de queimaduras grossas e ásperas nas costas. Uma queimadura atual, brilhante com a cura, piscou para mim de sua palma. Eu conhecia aquelas mãos. Pareciam as minhas.

— Ei, você é um chef — eu soltei.

Ele baixou os olhos, indo do meu rosto para o meu peito e meu colo. Sob outras circunstâncias eu poderia ficar tensa, mas seu olhar finalmente pousou em minhas próprias mãos.

— Ei, você também.

As possibilidades me atingiram, uma após a outra. Ele era muito fotogênico: você pode até dizer que é o tipo de pessoa perfeita para

colocar na televisão. Onde os chefs vão na televisão? *Chef Supreme*, é claro.

E se nós dois estivéssemos indo ao *Chef Supreme*?

Ele estava voando no mesmo dia e horário que eu. No mesmo voo que o *Chef Supreme* reservou para mim. Sentados um ao lado do outro, o que significa que nossos ingressos provavelmente foram reservados ao mesmo tempo.

Ai meu Deus, nós dois vamos estar no Chef Supreme!

Respirei de forma funda e trêmula. Eu não poderia dizer a ele que eu seria uma concorrente este ano. Isso seria quebrar as regras. Se eu estivesse errada sobre ele ser um também, ou se ele fosse um defensor das regras, eu poderia ser expulsa antes mesmo de começar. Isso seria ainda pior do que ser o primeiro a sair. Eu seria a primeira negativa. Eu seria uma história de advertência transmitida através das estações. Nenhum investidor queria a história de advertência.

Ousado assumir que qualquer investidor vai querer você, mesmo que você não seja a história de advertência.

— Eu sou Sadie — eu disse, dando a ele minha mão cheia de cicatrizes para apertar.

Ele pegou. Sua mão estava quente e seca, cada cicatriz ou uma crista ou extra lisa como cetim. Sua pele contava uma história.

— Eu sou Luke.

Eu podia sentir seu coração batendo em seu pulso. Eu segurei por um momento extra antes de deixá-lo ir.

— Restaurante?

— Muitos — ele disse — Você?

— Mesma coisa. — Então era assim que estávamos jogando, hein? Talvez ele tivesse acabado de ser demitido também, ou ele desistiu para entrar no *Chef Supreme*. Isso foi bom. Se ele não queria falar especificamente, isso significava que eu também não precisava. — O que você está fazendo em Nova York?

— Eu moro lá, mas estou deixando algumas discussões sobre negócios em Seattle mais cedo para uma nova oportunidade em casa — disse ele. — Aconteceu algo no último minuto, e eu tive que aceitar.

— Mesma coisa aqui. — Nós compartilhamos um sorriso. Era como se estivéssemos falando uma língua secreta.

Exceto que estaríamos competindo. O sorriso sumiu do meu rosto. Eu estaria batalhando contra ele pelo título de *Chef Supreme* e pelo enorme prêmio em dinheiro. Seríamos concorrentes.

Exceto que muitos concorrentes do *Chef Supreme* já haviam se pegado no passado. Na quarta temporada, Jane Simon e Joshua Martinez foram pegos pela câmera e ainda estavam juntos. Nenhum deles venceu, mas agora eles tinham seu próprio restaurante. Talvez Luke e eu pudéssemos...

Eu pulei quando a comissária de bordo bateu o compartimento de bagagem sobre minha cabeça, então pulei novamente quando minha tela começou a reproduzir o vídeo de segurança de voo no que parecia ser um volume excessivamente alto. Eu me virei para Luke, pronta para fazer uma piada sobre como pelo menos não tínhamos panelas quentes para nos preocupar, apenas para encontrá-lo olhando fixamente para a tela do jeito que deveríamos. Embora eu nunca me preocupasse muito, considerando que se o avião realmente caísse, provavelmente todos morreríamos de qualquer maneira e nenhum número de escorregadores infláveis nos salvaria.

Ainda assim, assisti ao vídeo até o fim, sentando-me muito ereta no meu assento para o caso de ele olhar. Então me agachei assim que o vídeo terminou, porque uma boa postura era cansativa.

É claro que, sem o vídeo de segurança, o *Chef Supreme* voltou à tela em seu lugar de destaque.

— Então — eu disse, tão casualmente quanto possivelmente poderia. — Você já assistiu esse programa? — Prendi minha respiração. Encarei o rosto dele, esperando por qualquer contração reveladora ou meio sorriso ou olhar para longe.

Mas ele me olhou direto nos olhos.

— Eu tenho assistido muito ultimamente, na verdade.

Eu engasguei com o ar. Isso foi tão bom quanto uma admissão, certo? Que ele estaria no show comigo?

— Eu também — eu disse a ele. — Mas eu sempre poderia assistir de novo.

E assim, uma vez que estávamos navegando pela atmosfera em nosso tubo de metal fino, começamos a assistir novamente a última temporada. Juntos, assistimos extasiados enquanto o chef Kevin Harris, com sede em Austin, lutava desafio culinário após desafio culinário e derrotava concorrente após concorrente, incluindo o chef pelo qual eu torcia.

— Eu realmente admiro o risco que Helen correu lá — Luke diria. Eu responderia:

— No dia seguinte à exibição desse episódio, fui trabalhar e fiz um prato especial com aquela sopa de cenoura e tahine, e esgotou na segunda reserva.

Ele torcia o nariz toda vez que os chefs cozinhavam com erva-doce. Eu tremia de horror sempre que eles recebiam um desafio para fazer uma sobremesa ou assar algo. Gritamos juntos, trocando olhares arregalados, quando o favorito foi eliminado com base no erro de seu companheiro de equipe, embora ambos sabíamos que isso aconteceria.

— Não é justo — eu disse, assim como Luke disse:

— Não é certo.

Ainda estávamos olhando nos olhos um do outro. Minhas bochechas aqueceram. Eu não podia vê-las, mas eu sabia que elas estavam mais vermelhas do que um sinal de pare agora.

Um sinal de pare era o último sinal que eu queria dar a ele.

Ele limpou a garganta, suas bochechas corando também, só um pouquinho.

— Devo dizer, acho que os juízes erraram ali.

Logo eu estaria servindo *minha* comida para aqueles juízes. Outra coisa que eu de alguma forma eu tentei não pensar. Os jurados do *Chef Supreme* eram lendários: Lenore Smith e John Waterford, dois dos chefs mais renomados do país. Ambos eram mais velhos, vencedores do interminável Prêmio James Beard (o Oscar da comida), e a cada temporada se juntavam a um elenco de chefs rotativos geralmente com temas para o episódio.

Desviei o olhar antes que pudesse vomitar em cima dele. E não por causa da turbulência.

Na tela, passamos para o próximo episódio. Kevin Harris estava cozinhando um pote de jambalaya de sua avó, que se tornaria sua marca registrada. A comissária de bordo esbarrou pelo corredor ao meu lado. A bebida era grátis na classe executiva, o que era bom. Nossa bandeja de comida também era doce, mas não do jeito que deveria ser.

— Você acha que eles usaram melaço neste frango? — Eu perguntei a Luke, inclinando minha cabeça para o caroço marrom brilhante no meu prato. Eles podem ter tirado a comida da bandeja de metal padrão e jogado na de porcelana branca, mas isso não fez com que o sabor ficasse melhor. — Ou é apenas açúcar mascavo e sal?

Luke cutucou cautelosamente seu próprio frango com sua faca de manteiga.

— Acho que pode ser apenas açúcar mascavo e xarope de milho.

Era comer ou passar fome. Para nos distrairmos enquanto engolíamos essa refeição, eu perguntei:

— Qual é a sua comida favorita?

— Minha comida favorita? — Ele piscou para mim. — Qual categoria de comida favorita? Tipo, comida favorita que eu cozinhei, ou comida favorita que eu comi?

— A melhor das melhores — eu disse.

Esse sorriso era diferente do que ele me deu antes. Era menor, só que mais genuíno de alguma forma.

— Quando eu era pequeno, visitávamos minha halmoni⁵ na Coréia todo verão — ele disse. — Sua casa era movimentada e quente, e sempre cheirava a comida, tão diferente da dos meus outros avós em Connecticut. E eu podia passar o tempo que quisesse na cozinha.

Tomei um gole da minha bebida enquanto nadávamos através de nuvens brancas e inchadas. Pelo menos o vinho não era terrível.

— Ela fazia todos os ingredientes individualmente para seu kimchi-jjigae — ele continuou. — Estoque de anchovas. Seu próprio kimchi, que fazia o porão cheirar a alho e pimenta o tempo todo. O ombro de porco fervendo. E quando ela misturava tudo... — Ele parou, inclinando

a cabeça para trás contra o assento. Foi o primeiro movimento que ele fez ao longo de sua fala; suas mãos descansavam ainda ao lado do corpo. — Era *tudo*. Picante, azedo, salgado, rico e um pouquinho doce por causa do óleo de gergelim. Venho tentando fazer isso há anos, e o meu nunca ficou como o dela.

Minha manifestação de ansiedade surgiu do nada, pairando invisível sobre um dos ombros de Luke. *O menino não sabe que o ingrediente secreto do prato de toda vovó é o amor. Ele precisa de um pouco mais de amor em sua vida*, disse vovó Ruth, olhando-me com atenção. *Talvez o seu. Ele é judeu?*

Eu balancei minha cabeça, banindo-a de volta para o éter.

— Eu sei como é — eu disse. — Eu posso fazer uma excelente sopa de bola de matzá, com trufas e caldo caseiro fervido por horas com as galinhas caipiras mais caras, e de alguma forma nunca fica tão bom quanto a sopa que minha avó preparava com caldo enlatado e legumes congelados.

Muito bem, vovó Ruth disse presunçosamente.

Eu não acabei de banir você? Eu pensei, mas não adiantou.

— Então essa é a melhor coisa que você já comeu? — perguntou Luke. — A sopa de bola de matzá da sua avó?

Eu balancei minha cabeça. Abri a boca, prestes a contar a ele sobre o queijo grelhado de Julie Chee com kimchi e bacon e como não tinha apenas gosto de torta, kimchi azedo e crocante, bacon defumado e queijo rico e derretido, mas também de pertencimento e deslumbramento e todos esses sentimentos que não tinham nomes, como a sensação de tontura e realização que você teria depois de um jantar apressado de sábado à noite quando estava um pouco bêbado, mas não muito bêbado porque tinha que acordar a tempo para o serviço de brunch de domingo, mas então tudo isso que aconteceu com Derek e com o Green Onion meio que mudou a forma como eu me sentia sobre isso. Pintado com cores um pouco estranhas.

Então, em vez disso, contei a ele sobre uma refeição que fiz em Lima, Peru, depois de fazer um mochilão em Machu Picchu.

— Tofu de azeitona com polvo, o que você não pensaria em colocar juntos, ou pelo menos eu não teria pensado — eu disse. O tofu de azeitona estava macio e quase impossivelmente cremoso, com gosto de azeitona limpo, e o polvo estava carnudo e crocante e tostado por fora, macio por dentro.

— Então parece que seus sentimentos sobre aquela refeição estão todos embrulhados com sua alegria em escalar Machu Picchu — ele disse. — Assim como meus sentimentos sobre meu kimchi-jjigae estão todos ligados aos meus sentimentos sobre aprender a amar a cozinha e o amor da minha halmoni.

— Nós não estamos tentando alimentar as pessoas com comida — eu disse. — Estamos tentando alimentá-los com sentimentos.

Parecia muito mais sábio na minha cabeça, mas suas sobrancelhas se ergueram no que parecia uma forma de impressão.

— Isso é verdade. É tão verdade. — Sua boca se abriu, parecendo que ele queria dizer mais alguma coisa, mas ele a fechou.

— Então você cozinha principalmente comida coreana? — Eu perguntei.

Uma nuvem passou sobre seu sol figurativo.

— Não — ele disse. — Não, principalmente não.

O silêncio caiu sobre nossa fila, a menos que você conte o barulho das comissárias de bordo limpando os assentos atrás de nós em seu grande carrinho de metal. Devo pressioná-lo? Se íamos morar na mesma casa pelas próximas seis semanas, eu poderia muito bem conhecê-lo agora.

— Por que não? Parece que é aí que está o amor para você.

Ele bufou.

— Você me conhece há algumas horas e... — *Como você ousa presumir que pode me dizer o que fazer com minha vida e minha carreira?* — você está absolutamente correta.

Eu o encarei. Ele olhou para mim. Seus olhos eram de um castanho tão escuro que eram quase pretos, como o chocolate mais escuro, doce e também amargo, o tipo de chocolate que eu adorava chupar no final da noite quando não suportava pensar em outra comida...

— Posso levar isso para você, querida? — a comissária de bordo disse em voz alta. Afastei meus olhos de Luke, minhas bochechas esquentando novamente.

— Certo. Obrigada.

Quando a comissária de bordo se afastou com nosso lixo, o clima havia mudado, da forma como um caramelo cremoso deixado por muito tempo no fogão se transforma em uma bola grudenta.

— Tudo bem, então — Luke disse. — Ainda temos meia temporada pela frente, não é?

Nós não conseguimos. Não em termos de sobrevivência ao voo – o avião pousou em segurança e tudo mais. Em termos de assistir ao resto da sexta temporada do *Chef Supreme*. Mal havíamos chegado ao penúltimo episódio quando a tela apagou e a pilota veio pelo alto-falante para nos agradecer por voar com ela e dizer que esperava que tivéssemos um bom dia.

Luke e eu descemos a rampa juntos, então ficamos lado a lado na esteira de bagagens.

— Então você tem um gosto horrível, ou você acha que Helen foi sabotada? — Eu perguntei a ele.

Ele bufou.

— Eu não acho que há uma maneira de responder a essa pergunta sem soar terrível. Você prefere comer a jambalaya de Kevin ou a torta de frito luxuosa de Helen?

A esteira de borracha do carrossel de bagagens começou a zumbir enquanto debatíamos; em meio a todas as luzes brilhantes do aeroporto e a conversa barulhenta da multidão, nossas malas começaram a rolar. Olhei para a sucessão de malas pretas e desejei, de repente, que elas diminuíssem um pouco a velocidade. Pode ter sido a primeira vez que alguém em um aeroporto desejou que as coisas andassem mais devagar, mas eu ainda não estava pronta para o dia acabar. Não está pronto para nos tornarmos potencialmente concorrentes.

— Ei — Luke disse.

Esperei que ele continuasse: talvez com *ei, aqui está minha bolsa*, ou *ei, você tem algo no rosto*. Mas ele não disse nada. Era como se o resto tivesse ficado preso em sua garganta.

— Ei o quê? — Eu disse.

Ele engoliu audivelmente.

— Ei, você disse que esta é sua primeira vez em Nova York, certo?

Devo ter mencionado isso no avião durante nossa maratona de *Chef Supreme*.

— Sim. É uma pena que eu não consiga ver muitas coisas.

Ele franziu a testa.

— Por que não?

Porque eu estaria na casa do *Chef Supreme* o tempo todo, sem permissão para sair, com exceção das atividades oficiais do *Chef Supreme*. Se ele também fosse um competidor, ele não deveria entender isso?

Talvez eu tenha entendido errado. Deixe a fantasia na minha cabeça fugir longe sem mim. Talvez ele fosse apenas um chef normal na cidade por um tempo.

Limpei minha garganta.

— Eu vou ser meio que... hum, isolada da sociedade — eu disse. Foi muito difícil explicar isso sem entrar no assunto de verdade e potencialmente comprometer meu contrato. — Nas próximas seis semanas, é seguro dizer que não sairei muito.

— Interessante — ele disse. — Bom. Então você provavelmente deveria ver a cidade agora.

Minha bolsa estava vindo em minha direção, facilmente perceptível graças à grande fita laranja neon que minha mãe me fez amarrar na alça, mas não me movi em direção a ela.

— O que você quer dizer?

Ele sorriu. As luzes brilharam mais.

— Há um lugar que eu gostaria de levar você. — O sorriso escureceu. — Isso soou assustador? Não era para ser assustador. Eu quis dizer, eu gostaria de te levar a algum lugar e te alimentar. — Escureceu um pouco mais. — Não, isso foi definitivamente pior.

— Eu entendi — eu disse. Aqueles pássaros estavam cantando no aeroporto? Olhei em volta, mas o único pássaro que vi foi um pombo de aparência descontente tentando não ser pisado, então parecia mais provável que o canto estivesse todo na minha cabeça.

— Eu adoraria ir a algum lugar e ser alimentada por você. A única coisa é que.... — Eu não podia me atrasar para a casa do *Chef Supreme*. Não só que eu estava contratualmente obrigada a estar lá esta tarde, mas eu não queria ser a última pessoa a escolher meu beliche. Se Luke fosse um concorrente, ele não estaria preocupado com a mesma coisa? — Podemos ir a algum lugar perto de onde estou indo? Fica em Astoria, Queens.

O sorriso estava de volta. Eu formiguei por dentro.

— Conheço exatamente o lugar.

Ele não havia dito que também ia para Astoria, o que me fez esvaziar um pouco. As palavras estavam na ponta da minha língua: bastava compartilhar o endereço para onde ia, porque se ele fosse um concorrente, ele iria para lá também.

E ainda assim eu não as disse. Talvez eu não quisesse saber ainda.

Meia hora depois, nosso Uber nos depositou nas ruas de Queens. Bem, uma calçada.

— Tudo bem se eu deixar vocês aqui? — o motorista disse novamente, um pedido de desculpas em sua voz. — Toda a construção na estrada tornaria difícil para mim chegar ao meu próximo passageiro a tempo...

— Está tudo bem. A gente não se importa de andar um pouco — Luke o assegurou. Agradecemos ao motorista e nos despedimos quando ele tirou nossa bagagem do porta-malas e partiu.

Luke e eu descemos o quarteirão, nossas malas chacoalhando na calçada rachada atrás de nós enquanto passávamos por pessoas sentadas nas varandas e fumando, carrinhos de frutas empilhados com maçãs e bananas brilhantes e cheirosas com preços ridiculamente caros colados nelas e pontos de ônibus piscando o número de minutos que faltavam até o próximo chegar. Algo que parecia um trem, chacoalhava-se ao longe, e o som da música espanhola flutuou em nossa direção na

brisa. Eu balancei minha cabeça para isso, então parei quando percebi o quão estúpida eu deveria parecer.

— É bem aqui — ele disse, olhando por cima do ombro. De alguma forma ele tinha chegado na minha frente. Caminhar nessa calçada com minhas malas era mais difícil do que eu pensava. — Você está bem?

Suspirei dramaticamente.

— Minhas malas estão apenas tentando me matar.

E embora eu insistisse que estava brincando, ele galantemente pegou minha mala grande e empurrou nossas duas malas pela calçada esburacada de uma vez, manobrando habilmente entre a multidão. Continuei olhando de soslaio para ele para conferir aqueles braços musculosos puxando as malas, ou a forma como sua mandíbula esculpida cortava uma linha em direção ao céu, apenas para pegá-lo olhando de soslaio para mim também.

Minha história romântica foi, para dizer bem, um pouco desastrosa. Faça a sua escolha de relacionamentos fracassados. Meu namorado fumante de maconha no ensino médio, que me deu um ghosting antes mesmo que o ghosting fosse uma coisa depois que eu comecei a chorar no meio da transa (RIP, vovó). O cara com quem saí nos dois anos de faculdade que frequentei antes de desistir, que não escondeu o fato de que me achava idiota (e foi rejeitado por todas as faculdades de direito em que se inscreveu, o que até hoje me dá muito prazer). A garçonete do Atelier Laurent que me fez perceber que talvez eu não fosse totalmente heterossexual... mas que ela era. A série de encontros entre os meus vinte e poucos anos que não eram tão satisfatórios, mas eram a única coisa que minha agenda suportava, considerando que eu trabalhava praticamente todas as noites até às duas da manhã. De modo gentil, eu tive um histórico de tomar decisões ruins quando se tratava de romance.

E, dependendo de quem você perguntasse mais tarde, Luke não seria exceção.



LUKE ROLOU NOSSAS MALAS até parar na frente de... Uma loja de conveniência. As janelas da frente estavam iluminadas com letreiros laranjas anunciando cinquenta por cento de desconto em leite e ovos, os espaços entre elas oferecendo vislumbres de prateleiras cheias de itens básicos e cigarros empilhados atrás de uma caixa de vidro à prova de balas.

— Aqui — ele disse.

Eu olhei duvidosamente. Eu podia ouvir as luzes fluorescentes zumbindo na calçada, ver as manchas pretas onde as moscas ficaram presas e morreram.

— Aqui?

Ele já estava levando nossa bagagem para dentro.

— Confie em mim.

— Eu acabei de te conhecer — eu disse, mas eu não estava prestes a perder todas as minhas melhores roupas ou meu retentor, que para ser honesta provavelmente custa mais do que todas as minhas roupas juntas, então eu segui minha mala para dentro.

O que não esclareceu minha confusão. Arrastei meus dedos ao longo de uma prateleira de latas de sopa e saíram com poeira. O jovem sentado atrás da divisória de vidro, olhando para o telefone, nem olhou para nós.

Segui Luke de volta à prateleira de cerveja. Ele achava que eu era um encontro tão barato? A cerveja nem estava gelada. Eu gostaria de poder dizer que esta era uma nova baixa.

— Talvez eu devesse ir, afinal — eu disse.

Ele agarrou a prateleira e puxou. Eu dei um passo para trás, pronta para proteger minha cabeça da torrente de cerveja...

...mas a prateleira havia se deslocado suavemente para o lado. Uma porta. Uma porta secreta nos fundos da loja de conveniência. Inclinei-me para frente, curiosa. O riso flutuou para fora da porta, misturado com o tilintar dos copos.

Luke olhou para mim de soslaio, seus lábios se contraindo com um sorriso.

— É um bar clandestino. Muito legal, né?

O espaço lá dentro era escuro, mas não de um jeito ameaçador ou assustador: com suas pequenas cabines de couro, TVs penduradas sobre o bar e pinturas de paisagens estrangeiras, o cômodo era apertado, mas aconchegante. Não havia muitas pessoas na sala, o que não era tão surpreendente, considerando que ainda era tarde de um dia de semana, mas as poucas pessoas que estavam lá eram homens na casa dos sessenta ou setenta anos. Incluindo o barman, cujo rosto se abriu em um largo sorriso quando ele nos viu.

— Luke! Luke, entre.

Eu flutuei atrás dele enquanto ele caminhava até o bar e abraçava o barman sobre a madeira polida.

— Esta é Sadie — Luke disse, me tocando gentilmente no ombro. Meu braço inteiro zumbiu com a conexão. Estava tão ocupada que eu perdi o nome do barman, o que me fez sentir mal quando ele estendeu a mão para apertar minha. A dele era áspera e seca e talvez ainda mais calejada do que a minha.

— É um prazer conhecê-la, Sadie — disse o barman. Fui puxar um banquinho, mas ele balançou a cabeça, os cantos dos olhos se enrugando ainda mais do que o resto de seu rosto extremamente enrugado. — Não, vocês dois terão a cabine de honra.

A cabine de honra acabou sendo a cabine escondida no canto do bar, isolada da próxima cabine por uma tela de madeira.

— A cabine de honra — disse Luke, parecendo divertido enquanto olhava. — Que gentil da sua parte. Bem, vamos pegar as bebidas primeiro. Sadie, há alguma coisa que você queira?

Abri a boca para pedir uma água com gás, então hesitei. Eu não deixaria nada escapar depois de apenas uma bebida. Eu poderia usar uma bebida, realmente, para reprimir aquela voz na minha cabeça que continuava insistindo que eu não era boa o suficiente para isso. Para *o Chef Supreme*. Para um bom rapaz que gostava de mim.

— Você sabe o que é bom aqui. Me diz você.

— Sim — Luke bateu palmas. — Você não vai se arrepender disso. Sadie e eu queremos o seu especial, por favor.

Nós nos levantamos e assistimos juntos enquanto o barman misturava algo claro e verde e embalava com folhas verdes que pareciam hortelã ou manjericão. Estiquei o pescoço, tentando ver o que ele estava despejando, mas nenhuma das garrafas estava etiquetada.

Luke me pegou esticando o pescoço.

— Acho que ele faz todo o seu licor em sua banheira — disse ele, sorrindo.

O barman se virou.

— Eu não! — Em seguida, sorriu, expondo um dente canino perdido.

— Apenas os melhores baldes para *o meu* licor.

O que quer que ele tenha colocado nele, me fez desmaiar. Tanto por causa de quão forte era e quão bom era. Felizmente, já estávamos sentados em nossa cabine de honra, então eu apenas caí de costas contra a banquetta de couro rachada e não de uma banquetta.

— Droga. Essa é das boas...

— Não é? — Luke tomou o dele apreciativamente. Eu gostaria de saber o que havia nele para poder replicá-lo eu mesma – era doce e azedo e um pouco ácido, com notas herbáceas frescas de hortelã e manjericão e alguma outra erva encaracolada, que não consegui identificar, em conjunto com todo o resto, mas quando eu perguntei ao barman, ele apenas me deu seu sorriso dentuço e me disse que a receita era um segredo de família.

— Nunca vi isso em nenhum outro lugar. É como um mojito com esteróides.

— É o que um mojito cresceu sonhando ser — eu disse. — A maneira como as crianças na escola de culinária assumem que vão se

formar e ter seu próprio programa de culinária na TV e imediatamente se tornar uma superestrela.

Luke riu secamente.

— Bem, esse mojito conseguiu. Ao contrário de Brian, que achava que poderia saltar diretamente de garde manger⁶ para a criação de seus próprios pratos especiais. Em três dias.

Levamos algum tempo trocando histórias de nossos piores estagiários e estágios antes que o tom de Luke ficasse sóbrio. O que foi meio engraçado, considerando que nossos copos estavam quase vazios a essa altura.

— Ainda não realizei meus próprios sonhos — disse ele. — E isso não conta meu sonho desde os cinco anos, quando decidi que queria me tornar um caminhão de bombeiros.

— Um bombeiro você quer dizer? — Eu perguntei.

— Não. O próprio caminhão.

— Parece divertido.

— Não é? — ele disse, animando-se um pouco... em seguida, caindo novamente. — Eu tenho trabalhado em restaurantes caros e chiques toda a minha vida, mas tudo que eu sempre quis foi cozinhar a comida da minha halmoni.

— Você poderia cozinhar a comida dela em um restaurante caro e chiquê? — Eu perguntei. — Em algum lugar como Atomix? — Aquele era um dos restaurantes mais badalados do momento, um restaurante coreano sofisticado no coração de Nova York que eu estava morrendo de vontade de ir.

Luke balançou a cabeça.

— Atomix é ótimo. Estive lá várias vezes, e a cada vez me impressiona. Há tantos restaurantes coreanos sofisticados fantásticos em Nova York. Mas eu não amo cozinhar comida de alta qualidade apenas para pessoas que podem pagar os preços. Quero um lugar que acolha a todos. Onde todos podem se sentir confortáveis. Onde posso cozinhar comida experimental e emocionante para quem quiser. — Ele fez uma pausa. — Não é sobre o mercado. É sobre mim.

Eu queria dizer *então faça isso*, mas eu sabia mais do que ninguém que não era tão fácil assim.

— Espero que você consiga fazer isso algum dia — eu disse a ele sinceramente.

— Eu também — ele disse — Meu pai não, é claro.

Acenei com a mão no ar.

— Foda-se seu pai — eu disse, o que talvez não fosse a melhor coisa a dizer. *Obrigada, deliciosa bebida verde*. — Eu não quis dizer isso. Claro que você não deveria foder seu pai. — *Aaaa isso piorou*. — Ok, eu realmente não quis dizer isso *dessa* forma. Eu...

— Eu entendi — Luke disse secamente. Havia um pouco de efeito britânico em sua voz agora, do jeito que as vogais da minha mãe arredondavam New Yawkily quando ela ficava bêbada ou muito zangada. — Vamos mudar de assunto.

Eu já estraguei isso? Bem. Não foi surpreendente. Outra das minhas terríveis decisões românticas foi namorar meu chefe no Green Onion. Chef Anders. Derek. E já vimos o quão bem *isso* acabou.

— Olá? Terra chamando Sadie. — Luke estava acenando com a mão na frente do meu rosto. — Acho que nós dois poderíamos usar algo para comer para absorver um pouco dessa bebida. Tem alguma coisa que você não gosta?

Um brilho quente me inundou. Ok, talvez eu não tivesse fodido tudo. Ainda. É melhor eu ficar longe do assunto de seu pai.

— Eu gosto de tudo. Tem um cardápio?

— Cardápio? — Ele parecia chocado, embora seus lábios se curvassem de brincadeira. — Eu não preciso de um cardápio. É um pouco cedo para o jantar, mas podemos fazer uma refeição completa de qualquer maneira? O banchan aqui é excelente.

Eu amei todos os pequenos pratos que vieram com uma refeição coreana tradicional, e eu *estava* com muita fome, mas não conseguiria ficar tanto tempo. Eu estava os empurrando do jeito que estavam. Eu definitivamente já não seria a primeira pessoa na casa do *Chef Supreme*. Eu poderia realmente acabar sendo a última lá, relegado ao beliche menos desejável acima do roncador designado da temporada.

E, no entanto, de alguma forma, tudo isso parecia valer a pena.

Ainda assim...

— Vamos pegar alguns lanches — eu disse. — Eu realmente deveria ir logo.

— Nós podemos fazer lanches — disse Luke, e a forma como seu rosto entristeceu um pouquinho foi talvez a coisa mais adorável que eu já vi.

— Vamos fazer lanches.

E lanches, nós fizemos. Nós consumimos japchae, macarrão de batata-doce refogado com legumes e carne desfiada, que eram doces e salgados e maravilhosamente mastigáveis. Ddukbokki, cilindros mastigáveis de bolo de arroz, bolos macios e flexíveis de peixe moído doce, mais vegetais e molho gochujang doce e picante. Soondae, uma salsicha recheada com macarrão, cevada e sangue de porco, que eu tinha que dizer me deu uma leve pausa (e fez minha avó judia gritar de terror), mas que tinha a mistura mais interessante de texturas. Limpamos o paladar com hobakjuk, um mingau feito de arroz glutinoso e a abóbora cozida no vapor mais doce que já comi, e finalizamos com hotteok, panquecas fritas doces e crocantes recheadas com canela, mel, açúcar mascavo e amendoim.

Fiquei feliz por ter usado leggings para o vôo, porque minha barriga estava definitivamente mais redonda do que quando eu saí. Eu empurrei o último pedaço de hotteok na minha boca de qualquer maneira.

— Mmmmp — eu disse, porque eu não podia dizer exatamente as palavras agora. — Tão bom.

Nós dois marinamos em nossa plenitude por um minuto, desfrutando de um silêncio confortável sobre a mesa. Finalmente, eu disse:

— É este o tipo de restaurante que você quer?

Luke balançou a cabeça.

— Adoro o que eles estão fazendo aqui, mas quero jogar mais com a tradição — disse ele. — Você não?

Era para isso que serviam pratos como meu ramen de bola de matzá.

— Essa é a diversão da comida, para mim. Eu quero pegar as coisas que minha avó fez, ou que meus ancestrais fizeram, e fazer essas coisas novas, frescas e emocionantes.

Seu sorriso pousou em seu rosto como o alvorecer do sol. Eu sorri de volta, e parecia o nascer do sol dentro de mim também.

E então meu telefone tocou no meu bolso. Por mais que eu quisesse ignorá-lo, eu o tirei e dei uma olhada rápida. Minha irmã, Rachel: **Você já chegou???? Como é??**

Forçando-me a ignorar sua total ignorância sobre etiqueta de pontuação, mandei uma mensagem de volta. **Ainda não. Em breve. E lá dentro não terei meu telefone, então não poderei te contar!!!!!!**

Foi com grande relutância que olhei para Luke. Não relutância em olhar para ele, porque eu poderia colocá-lo em uma moldura e pendurá-lo no meu sofá e nunca me cansar de olhar para ele. Relutância em dizer a ele o que eu sabia que tinha que dizer.

— Eu tenho que ir. Já estou atrasada.

— Sem problemas — disse Luke. Ele se empurrou para fora do banco e estendeu a mão para mim.

— Não temos que pagar? — Eu peguei a mão dele. Apertado com força extra quando saí da cabine para que eu pudesse sentir cada calo, cada cicatriz, tentar aprender suas histórias.

— Eu vou voltar e pagar depois. Eles me conhecem. — Luke galantemente pegou minha bagagem de novo. — Eu prefiro não fazer você se atrasar. Então você não vai querer me ver de novo.

Ele... queria me ver de novo?

Talvez eu não tivesse que incriminá-lo e pendurá-lo depois de tudo. Talvez ele estivesse sentado lá no sofá comigo sob a moldura, seus pés chutados para cima na mesa de café, sem usar uma camisa. O tempo todo. Essa seria a minha nova regra da casa: camisas não são permitidas se você for o Luke.

Eu me deixo fantasiar sobre isso até que saímos do bar e estávamos andando pela loja de conveniência, onde um jovem de aparência confusa estava folheando a prateleira de vitaminas. Lá fora, parei. Olhei

para Luke. Este era o momento da verdade: ou ele seria um concorrente ou não.

— É para lá que estou indo — eu disse, e disse a ele o endereço, e prendi a respiração. *Por favor, vá para o mesmo endereço, por favor, vá para o mesmo...*

— Vou te acompanhar até lá e depois pego um Uber pelo resto do caminho até a cidade — disse Luke. Ele pegou seu telefone.

Todas as minhas esperanças caíram de uma vez, me esvaziando como um balão estourado. Talvez fosse por isso que eu não tinha perguntado antes: porque eu não queria ouvir que ele não estaria comigo nas próximas seis semanas.

— Acho que tenho que fazer o resto do caminho sozinha — eu disse. Se ele não iria competir comigo, então eu não achava que poderia trazê-lo para a casa. Eu não podia correr o risco de quebrar meu contrato. — Eu vou explicar mais tarde. No momento, estou vinculada a um acordo de confidencialidade.

Um vento áspero despenteou seu cabelo. Atrás dele, a música soava brilhante e estridente através de uma janela de apartamento.

— Tudo bem. Então isso é um adeus.

— Adeus por enquanto — eu disse.

Ele já estava com o celular na mão. Quando ele terminou de fazer sua solicitação ao Uber, ele perguntou:

— Posso te dar meu número?

— Com certeza! — eu disse, pegando meu telefone e rapidamente entrando nele. Então eu desabafei um pouco. — Apenas... pelas próximas seis semanas, mais ou menos, não estarei comunicável. Não terei meu telefone ou meu laptop ou qualquer acesso à Internet. Eu juro que não vou ignorar você.

Sua sobrancelha se levantou um pouco cética. Quando ele falou, ele tinha aquele traço britânico em suas palavras novamente.

— Certo, você mencionou isso no avião. Isso é... interessante.

Eu praticamente podia ver seus pensamentos. *Esta é uma maneira estranha de me decepcionar. De dizer que ela não quer me ver*

novamente. E eu não podia deixá-lo pensar isso. Não quando eu estava imaginando seus pés apoiados na minha mesa de café.

— Diz... — Ele estava começando a dizer meu nome quando eu o beijei. Seus lábios descansaram contra os meus por um momento antes de começar a se mover, e então houve outra explosão. Interna, desta vez, de faíscas e calor e puro *desejo* rosnando. Ele embalou meu rosto em suas mãos. Eu podia sentir cada cume e cicatriz de queimadura suave contra a pele macia de minhas bochechas e mandíbula. Ele me puxou para ele, beliscando suavemente meu lábio inferior antes de seus lábios derreterem novamente nos meus.

Ele engasgou quando eu afundei meus dedos em seu cabelo, e então eu engasguei quando ele pressionou uma linha de beijos suaves sobre minha mandíbula, e ele estremeceu quando eu passei minha língua contra seu lóbulo da orelha, e eu tremi quando ele...

— Ei, cara? Você é o Luke?

Nós nos separamos, ofegantes e corados. Havia um carro preto. O Uber de Luke. O motorista saiu pela janela, boquiaberto para nós. Uma mulher passeando com um cachorro branco e fofo passou, e ela e o cachorro também olharam para nós.

— Hum, sim — Luke disse, suas bochechas em um rosa profundo. — Eu sou Luke. Este sou eu. — Seus olhos se voltaram para mim se desculpando. — Er...

— Vá em frente. — Eu sorri corajosamente. — Eu vou te ligar. Em seis semanas. Prometo que vou explicar tudo.

— Um... ok. — Ele hesitou por um momento, então se inclinou para mais um beijo. Bebi a sensação de sua mandíbula áspera contra minha pele lisa, a sensação de sua boca na minha...

E então ele estava colocando sua mala no porta-malas, abrindo a porta traseira do carro. Olhando de volta para mim. Correndo para um beijo final, apenas um breve roçar de seus lábios nos meus, um que me deixou querendo mais e mais e mais e mais.

E então ele se foi, na tarde nebulosa. Eu me levantei e o observei ir, me sentindo como uma garota de quatorze anos que tinha acabado de

ser beijada pela primeira vez, corando, me perguntando se ele ainda sentia meus lábios nos dele também.



EU SEGUI O GPS NO MEU telefone enquanto ele me guiava por alguns quarteirões, adegas e ônibus desaparecendo em grandes complexos de apartamentos de tijolos e jardins sombreados e playgrounds repletos de crianças animadas. Quando cheguei a casa do *Chef Supreme*, já tinha me acalmado um pouco. Eu não podia me dar ao luxo de passar toda essa competição ansiando por Luke quando tinha que me concentrar na comida. *Ele era apenas um cara*, eu disse a mim mesma, o que não era nada convincente, porque ele não era apenas um cara. Não para mim, mesmo assim tão rapidamente. Então eu argumentei, *Você está prestes a chegar a casa do Chef Supreme. Tem sido seu sonho estar no Chef Supreme por anos, e a colocação pode ser a única coisa que poderia te tirar do seu buraco e até mesmo te conseguir seu próprio restaurante. Então se concentre e foque nisso.*

Respirei fundo quando parei do lado de fora da porta do prédio. Uma gárgula de concreto olhou para mim de uma alcova acima, como se estivesse julgando minha camiseta e minhas leggings. Eu arrumei minhas roupas e sapatos favoritos, coisas muito mais bonitas do que minha roupa de avião, mas Adrianna havia me aconselhado que o guarda-roupa seria “conforme o adequado”. Ou seja, basicamente, se o guarda-roupa pensasse que você se vestia como lixo, eles mesmos cuidariam disso.

O Chef Supreme deveria cuidar de todo o resto também. Eles forneceram artigos de toalete e entretenimento: TV a cabo, jogos de tabuleiro e muitos livros para preencher nosso mínimo tempo livre. Eles estariam armazenando nossa cozinha e nos dando fundos

limitados para encomendar também. Não teríamos nossos telefones ou acesso à Internet.

Isso me lembrou. Tirei meu telefone do bolso. Estava com a bateria em trinta e três por cento, o que considereei um bom presságio. Três eram o meu número da sorte, e a única maneira de ficar melhor do que dois deles seguidos era três, mas a bateria do meu telefone não desceria tanto assim. Enviei uma mensagem rápida para minha irmã e meus pais em nosso bate-papo em grupo. **Prestes a entrar na casa do Chef Supreme! Eles vão pegar meu telefone. Me desejem sorte!!!**

Meus pais demoraram uma eternidade para responder aos textos, mas Rachel respondeu imediatamente. **Mds Sadie!!! Toda boa sorte!!! Não corte o dedo no primeiro dia!!!**

Agora eu estava preocupada que eu poderia cortar meu dedo no primeiro dia. Eu podia imaginar os juízes, majestosos Lenore Smith e John Waterford com seu treinamento à moda antiga e capacetes de cabelos grisalhos, franzindo a testa para o meu prato. *Você espera que nós... comamos este dedo? Por que você colocaria uma guarnição não comestível no prato?* Minha bateria estava agora em trinta e um por cento, o que somava quatro, o que não era um número de sorte. Respirei profundamente de novo. Este ia ser o meu legado. A perdedora do *Chef Supreme* de quatro dedos.

Mandeí uma mensagem para Rachel de volta, **Nossa, obrigada!!! Você é a pior!!!** em seguida, desliguei meu telefone antes que ela pudesse responder.

A casa do *Chef Supreme* não era tecnicamente uma casa, apenas um apartamento muito grande. Entrei no saguão do grande edifício de tijolos, passei por uma fila de caixas de correio de latão e algumas cadeiras de couro surradas, e fui encaminhada para a cobertura por um assistente animado do *Chef Supreme*.

Repassei os fatos que já sabia enquanto subia de elevador para o décimo quinto andar. Cada temporada do *Chef Supreme* tinha doze competidores vindos de todo o país. Eles eram chefs profissionais de alguma forma, mas ainda não eram celebridades ou grandes premiados. Eu provavelmente seria uma das competidoras mais jovens com 27

anos, mas não tão jovem quanto o mais jovem competidor de todos os tempos, que havia participado aos 22 anos logo depois do curso de culinária (e foi o primeiro a ir embora, para a satisfação de todos). A divisão de gênero em geral era ligeiramente a favor dos homens, então provavelmente teríamos algo como sete ou oito homens e quatro ou cinco mulheres.

O elevador abriu. Entrei diretamente na minha nova casa pelas próximas (espero, espero) seis semanas completas.

A primeira coisa que notei foi a luz. A entrada levava a uma enorme sala de dois andares, com piso de concreto escovado e enormes janelas que jorravam ao sol. Em uma extremidade havia um grupo de sofás e poltronas ao redor de uma mesa de centro e TV; na outra extremidade havia uma cozinha cromada brilhante, balcão de café da manhã e uma mesa longa e esparramada com assentos para doze pessoas. Acima, eu podia ver apenas uma grade, sugerindo que havia um espaço no segundo andar que dava para essa área central.

A segunda coisa que notei foram as pessoas. contei-as rapidamente: seis. Então, eu estava aqui na metade das chegadas, o que não era terrível – eu não ficaria com o melhor beliche, mas também não ficaria com o pior.

Como se pudesse ler minha mente, a mulher mais próxima de mim disse:

— Você deveria escolher seu beliche. O quarto mais vazio fica no andar de cima, à esquerda.

Eu balancei a cabeça em agradecimento e subi a escada em espiral íngreme que levava ao segundo andar. Aqui em cima, canos expostos corriam ao longo do teto, e as paredes estavam penduradas com o tipo de arte que eu nunca tinha entendido, manchas abstratas de cor que pareciam tinta jogada aleatoriamente em uma tela. Eu realmente não pensava em arte como arte se eu pudesse fazer isso eu mesma. E as únicas habilidades artísticas que eu tinha estavam em um prato, então não era como se o patamar fosse tão alto.

O corredor se dividia em dois com um enorme mural de barras azuis e prateadas; conforme instruído, virei à esquerda. Havia um banheiro

completo, depois o quarto. Parecia o mesmo das temporadas anteriores do *Chef Supreme*, só que menor porque estava espremido em um apartamento. Paredes brancas lisas. Três conjuntos de beliches. Um armário duplo. Algumas gavetas.

Fiz um cálculo rápido da situação. O beliche do meio era claramente o pior lugar para se estar: menos privacidade do que os outros, a luz da porta batendo na sua cara, as pessoas tropeçando em você a caminho dos beliches laterais. As duas pessoas que escolheram já tinham feito claramente o mesmo cálculo, já que o beliche superior esquerdo estava ocupado, assim como o inferior direito. Eu preferia um beliche de cima a um de baixo, então joguei minha bolsa lá em cima à direita e o peguei. Reivindiquei algum espaço no armário e algumas gavetas também.

Talvez meus colegas de quarto fossem para casa primeiro e me deixassem algum espaço extra.

De volta ao andar de baixo, ninguém novo havia chegado. Eu me sentei em uma das banquetas do café da manhã e peguei um pouco de queijo e biscoitos de uma travessa para dar às minhas mãos algo para fazer. Todo mundo estava engajado em um debate sobre se o curso de culinária era necessário ou não, que parecia, principalmente, sobre eles destruindo seus estagiários recém-saídos do curso de culinária, mas assim que eu me sentei eles pararam no meio da frase, e todos os olhos deles se viraram para mim como se eu fosse a estagiária recém-saída do curso de culinária e eu tivesse entrado no momento em que eles estavam me destruindo.

Abri a boca, pronta para me apresentar, mas outra pessoa me venceu no soco.

— Sadie Brooke Rosen — ela disse. A garota que me indicou o quarto. Ela era pequena e pontuda em todos os lugares, com pele negra e cabelo preto raspado rente à cabeça. — De Seattle. Cozinhou no Green Onion, foca em comida com um toque judaico.

Ela parou e me encarou novamente, como se esperasse um prêmio. Como ela sabia quem eu era?

— Hum, sim? — Eu disse. — Essa sou eu?

Ela bateu palmas. Nenhum sorriso, apenas satisfação.

— Eu sabia. Pesquisei todos os chefs que pude encontrar que poderiam estar nesta temporada, junto com seu estilo de cozinhar, para que eu estivesse preparada.

Ela piscou para mim, olhos escuros e redondos e sérios. Eu não tinha nem ideia do que dizer. Devem ter sido centenas, senão milhares, de chefs. E como ela tinha encontrado informações sobre nós?

— Não tem problema em ficar um pouco assustado — alguém se ofereceu. — Todos nós ficamos, mas isso é apenas a Nia. Ela tem uma memória fotográfica ou algo assim. — Estendeu a mão para eu apertar. — Eu sou Kel. Os pronomes são elu/delu.

As palavras de Kel tinham uma sensação mecânica e ensaiada. Ele deve ter dito muito seus pronomes para pessoas curiosas sobre seu gênero.

— Prazer em te conhecer.

— Da mesma maneira. — Kel se recostou no banquinho, sorrindo, e cruzou as mãos atrás da cabeça, aninhando os dedos no cabelo roxo pálido. Piercings estavam espalhados por todo o rosto, nariz, lábio e orelhas, brilhando sob as luzes.

Eu me virei para Nia, que ainda estava me observando com aqueles olhos solenes.

— Então, o que Kel cozinha?

Os olhos de Nia se iluminaram. Ela passou a mão pela cabeça.

— Comida de luxo dos Apalaches!

— Comida dos Apalaches?

— Não é dado o devido valor — Kel disse. — Mas é tão rico, diversificado e interessante quanto qualquer outra culinária.

Eu não sabia muito sobre a comida dos Apalaches, mas sabia que incorporava alimentos nativos da região dos Apalaches e que às vezes era associada de forma estereotipada a tempos de dificuldades, quando as famílias tinham que alimentar muitas pessoas com muito pouco. Bolos de trigo-sarraceno. Torta de vinagre. Ensopados e coelhos. Legumes como cogumelos e rampas comidos frescos, ou outros enlatados de formas criativas.

— Mal posso esperar para ver — eu disse, então me virei para a maioria silenciosa. Quatro caras, sentados lado a lado no sofá. Dois sorriram e acenaram para mim, os outros me deram acenos com a cabeça.

— Oi, eu sou Sadie.

— Nós somos Joe — disse o cara da direita. Ele parecia ter entre vinte e cinco e trinta e cinco anos, com cabelo de cor indistinguível, com uma barriguinha de chope e mocassins. Ele me lembrou um pouco, em termos de aparência, o Bobby Flay.

Eu pisquei para eles. Isso era alguma piada que eu não estava entendendo? Olhei para baixo, vendo se talvez fossem um único organismo de quatro cabeças conectado pelas pernas, mas não.

— Todos nós nos chamamos Joe — disse o cara da esquerda. Esse Joe era mais velho que os outros três Joes, com pele ressecada e bigode fino.

— Nós demos apelidos a eles — Nia disse brilhantemente. — Da direita para a esquerda, temos Joe Baunilha, Joe Careca, Joe Canguru e Velho Joe!

O Velho Joe tomou um longo gole de algo marrom.

— Eu não dei minha opinião sobre esse apelido.

— Nem eu — disse o Velho Joe.

— Ok, isso exige uma pequena explicação — eu disse. — Joe Careca e Velho Joe são bastante óbvios, mas...

— Eu dei o apelido de Joe Canguru porque tudo que eu pude descobrir quando pesquisei sobre ele foi que ele ganhou um desafio de culinária canguru em um daqueles bares especializados em cozinhar carnes exóticas — Nia gorjeou.

— Os cangurus são os cervos da Austrália — disse Joe Canguru.

— Ok. — Olhei para Barriguinha de Chope e Mocassim. — E o Joe Baunilha?

— Sua marca registrada em seu food truck envolve um molho de baunilha no cachorro-quente — disse Nia.

— É uma salsicha artesanal, não um cachorro-quente — disse Joe Baunilha. — E o molho é tecnicamente um aioli.

— Ok, Joe Baunilha — Kel disse. Seus lábios se contraíram, e eu suspeitei que o raciocínio por trás de seu apelido não tinha nada a ver com o molho de baunilha em seu caminhão de comida.

— É a temporada dos Joes — disse Nia. — Oh! Acho que acabei de ouvir a porta abrir.

Nas próximas duas horas, comi meu peso em queijo e conheci quatro dos outros cinco concorrentes. Lá estava Ernesto, um cara sério de trinta e poucos anos que cozinhava Tex-Mex, e bota Mex nisso. Oliver, que cozinhava a culinária da Califórnia. Mercedes, que cozinhava comida filipina moderna. Megan, uma mulher de constituição sólida com um corte de cabelo curto que cozinhava o que ela chamava de “comida eclética” com um toque chinês.

Eu absolutamente ia esquecer os nomes de todos. Os únicos que estavam realmente decorados até agora eram Nia e Kel, que ainda estavam sentados ao meu lado. Eu assisti com fascínio como Nia nomeou cada concorrente e seus estilos de culinária e sobrenomes. Provavelmente uma boa amizade, ela.

— Você notou? — disse Nia. Suas mãos estavam dobradas no colo, mas muitas vezes se agitavam para esfregar sua cabeça, torcer o lóbulo de uma orelha ou roer uma unha. — Você notou que há o mesmo tanto de Joes nesta sala que mulheres agora?

Todos nós trocamos olhares. Era verdade. Quatro Joes, quatro mulheres: eu, Nia, Mercedes e Megan.

Cada um dos Joes teve uma reação diferente. Joe Canguru pareceu se desculpar. O Velho Joe, bronzeado e ressecado, deu de ombros com as palmas das mãos para cima como, *bem, é assim que é*. Joe Canguru, que tinha um cavanhaque grosso o suficiente para compensar a falta de cabelo no couro cabeludo, ergueu as sobrancelhas.

E Joe Baunilha sorriu com satisfação. Não era culpa dele que o número de Joes e mulheres nesta sala fosse igual, mas aquele sorriso estúpido fez meu sangue esquentar de qualquer maneira. Quão difícil seria mostrar alguma surpresa ou simpatia pelo fato de as mulheres ainda serem uma minoria na indústria culinária? Como nosso trabalho era valorizado na cozinha de casa, mas desvalorizado

profissionalmente? *As cozinheiras são mulheres, mas chefs são homens.* Eu não podia contar o número de vezes que eu ouvi isso ser arremessado nas minhas costas. No meu primeiro emprego na linha, Atelier Laurent, Kaitlyn e eu passamos metade de nossas noites revirando os olhos uma para a outra, silenciosamente lembrando que não éramos nós as loucas, era a indústria que...

A porta da frente se abriu, batendo na parede. Minha atenção imediatamente voltou para a entrada. Este tinha que ser o concorrente doze, a última pessoa contra quem competiríamos pelo título de Chef Supreme, a fama e o prêmio em dinheiro.

E lá na porta estava Kaitlyn Avilleira, seu cabelo castanho claro despenteado, ofegante e sem fôlego, provavelmente porque ela tinha acabado de fumar pelo menos dois cigarros lá embaixo. Pisquei com surpresa. Eu tinha literalmente invocado a pessoa que eu menos gostaria de ver?

Arghhhhhhh.

Voltei para a situação a tempo de Kaitlyn me notar. Ela não parecia mais emocionada do que eu. Primeiro, havia os sinais reveladores de surpresa desagradável – aqueles lábios macios se abrindo em uma careta; nariz arrebitado enrugando na ponta – e depois o fingimento – lábios se alargando ainda mais em um enorme sorriso gengival.

— Sadie, que bom te encontrar aqui! — ela exclamou.

As rodas de sua bolsa de rodinhas fizeram quase um rugido contra o chão de concreto escovado enquanto ela se movia em minha direção para me lançar em um abraço. Eu a deixei fazer isso, preparando meus lábios para um sorriso falso assim que ela se afastou.

— Kaitlyn, ótimo ver você!

Havia aço em seus olhos azuis.

— Espero que você fique em segundo lugar. — Uma risada emergiu ao redor da sala, mas ela estava mortalmente séria. Então, novamente, isso é algo que eu diria a todos aqui, exceto talvez ao Joe Baunilha.

Eu esperava que ele fosse para casa primeiro.

Demorou um pouco para ela se apresentar a todos. Ela repetiu o nome de todos depois que cada pessoa disse o seu para ela, depois

parando por um momento, como se estivesse rabiscando em algum lugar de sua memória, então dando um sorriso brilhante para eles. Todos sorriram de volta, é claro. Foi realmente incrível como ela fez isso, imediatamente fazendo com que todos gostassem dela tão facilmente.

Isso só me fez gostar menos ainda dela.

Depois disso, eu esperava que ela subisse com sua bolsa e guardasse suas coisas, mas ela apenas olhou para nós com uma expressão presunçosa no rosto.

— Vocês já ouviram a grande notícia?

Eu odiava quando as pessoas diziam coisas assim. Como deveríamos saber qual era a grande notícia? Então eu não disse nada enquanto os outros balançavam a cabeça, dizendo que não tínhamos telefones, como poderíamos ter alguma notícia.

— Saiu há pouco tempo — disse Kaitlyn, inclinando-se para dar a sensação de que suas palavras eram um grande segredo. — Tipo, logo antes de eu aparecer. É por isso que estou tão atrasada. Eu não conseguia sair do Twitter! — Ela soltou uma risada frágil. — John Waterford teve um ataque cardíaco há uma semana.

Suspiros sugaram todo o ar da sala. John Waterford era um dos pilares do *Chef Supreme* desde a primeira temporada. Ao lado de Lenore Smith, seu paladar apurado havia julgado todos os concorrentes do *Chef Supreme*.

Todos nós queríamos perguntar, mas a única que foi suficientemente franca foi Nia.

— Ele está morto?

Kaitlyn balançou a cabeça, o que me fez dar um suspiro de alívio. Ainda mais do que Lenore Smith, eu ansiava tanto pela maneira pensativa de John Waterford mastigar minha comida. E então ela disse:

— Mas... — e meu coração murchou, porque nada de bom veio depois de um mas assim. — Mas ele teve que desistir desta temporada. Pelo menos é o que todos os rumores estão dizendo. Obviamente, a conta oficial do *Chef Supreme* não está dizendo nada, só desejando boa recuperação.

O silêncio pairou de forma pesada sobre a sala. *Chef Supreme* seria o mesmo show sem John Waterford?

— Por quem eles estão substituindo ele? — Kel perguntou. — Algum rumor a esse respeito?

Kaitlyn deu de ombros.

— Um milhão. Mas nada definido ainda.

Meus dedos se contraíram, querendo pesquisar no Google e verificar por mim mesma. Eu não tinha percebido o quão estranho e alienante seria não ter meu telefone. Não ter as informações do mundo sob demanda, como de costume. Nós realmente tomamos isso definitivo. Era como se estivéssemos em outro planeta aqui.

Então nos levamos na única direção que podíamos: especulação. Kel se inclinou, cruzando as pernas.

— Porque eles já têm Lenore, tem que ser outro homem, porque Deus me livre que um homem não julgue nossa comida. — Além do anfitrião, que também era homem e julgava a comida, mas não era oficialmente considerado juiz. Foi complicado.

Joe Baunilha, cada vez mais se tornando minha pessoa menos favorita na sala, bufou e revirou os olhos. Joe Canguru olhou para ele de soslaio de suas posições no sofá, depois disse bem alto, como se quisesse nos mostrar que nem todos os Joes são iguais:

— Acho que a representação igual no mundo culinário é *importante*.

— Pelo menos temos mais mulheres do que Joes agora — disse Nia.

Kaitlyn limpou a garganta.

— *Aposto* que eles vão escolher alguém jovem e gostoso.

O Velho Joe deu um suspiro de nojo, mas isso não impediu Kaitlyn de continuar.

— Eles já conseguiram o voto de establishment⁷ com Lenore Smith. Eu sinto que eles vão querer alguém mais moderno.

A partir daí, a conversa foi à loucura, com a gente nomeando praticamente todos os chefs jovens e gostosos que poderíamos pensar. Enquanto conversávamos, o sol do lado de fora da nossa enorme janela se pôs de maneira espetacular, derramando rosas, dourados e azuis por

todo o horizonte da cidade de Nova York. Eu lhe cedi apenas um ou dois olhares. Tínhamos coisas mais importantes para pensar.

Eventualmente, todo mundo começou a bocejar, e a assistente surgiu do saguão para nos avisar que teríamos que acordar às cinco amanhã.

— Vocês vão precisar estar lá fora às quinze para as seis para serem levados aos estúdios do *Chef Supreme* para o seu primeiro dia — ela disse em um tom de voz agudo. — Tenham uma boa noite de sono!

Como se houvesse alguma chance disso. Ainda assim, o grupo se separou enquanto as pessoas tinham o privilégio de usar o chuveiro primeiro e iam colocar o pijama. Kaitlyn, no entanto, foi na direção oposta, em direção ao terraço para o que eu só podia supor ser uma pausa para um cigarro.

Eu a segui. Nosso prédio não ficava à beira-mar, mas estávamos alto o suficiente para ver a água daqui. As luzes de Manhattan brilhavam contra ela, vermelhas, amarelas e verdes. Megan e Ernesto já estavam aqui, finas espirais de fumaça se estendendo acima deles até às nuvens, então puxei Kaitlyn para o lado. Ela parecia notavelmente fria por ser maltratada assim.

— Ei, eu não sabia que você fumava — disse ela, puxando um cigarro. — Quer acender um?

— Não, obrigada. — Eu assisti enquanto ela inalava, seus ombros relaxando visivelmente. Talvez eu *devesse* começar a fumar.

Não. Não, esse não era o ponto de estar aqui. Eu me inclinei ainda mais perto, para que eu pudesse ver todos os poros de seu rosto. E tinha muitos. Todo mundo era mais bonito de longe.

— Você não vai contar a ninguém sobre o que aconteceu comigo e o Green Onion, né?

Ela exalou em um assobio baixo, envolvendo nós duas em uma nuvem de fumaça. Agora estávamos realmente escondidas da vista.

— Claro que não — ela disse. — Quem você acha que eu sou?

Alguém que realmente quer ganhar, eu não disse. Ela estava de posse de informações que poderiam, se não me desclassificar, pelo menos abalar a base de onde estávamos para competir. Ela poderia tornar

difícil para eu avançar nesta competição. E uma pessoa a menos avançando na competição deixa uma pessoa a menos para ela vencer.

— Eu só queria ter certeza — eu disse, mas ela não tinha terminado. Ela se endireitou, seus olhos brilhando. Com a nuvem de fumaça e sua estrutura óssea angular, ela me fez pensar em um dragão. Em seguida, baforadas de fogo saíam de suas narinas.

— Não é da minha conta, e certamente não é da conta deles. — Agora ela estava falando tão alto que Megan e Ernesto olharam para cima e depois desviaram o olhar. Eu não os culpo. Eu não gostaria de desafiar o dragão. — Depende de você se você quer dizer alguma coisa. *Eu* acho que você deveria. Não é sua culpa o que aquele babaca fez. — Claro que ela diria isso. Não era ela que enfrentaria as consequências. — Garota, eu estou aqui para você se você fizer isso!

O pensamento de contar a alguém os detalhes fez minha pele se arrepiar por todas as minhas costas. Ou talvez fosse apenas a rouquidão em sua voz quando ela me chamou de “garota”. Eu não era a garota dela. Ou a garota de qualquer um, na verdade. Nenhuma de nós era garota há anos.

— Obrigada — eu disse de qualquer maneira. — E ei. Boa sorte.

Ela me deu um sorriso muito parecido com um dragão. Seus dentes sempre foram tão pontudos?

— O mesmo para você.



COMO PROMETIDO, UM CORO DE DESPERTADORES analógicos tocou assim que deram cinco horas da manhã seguinte. Kel gemeu no beliche embaixo de mim. Eu rolei no meu beliche de cima, xingando baixinho a hora, xingando ainda mais quando quase rolei para fora do beliche e caí no chão. Aparecer no primeiro dia engessada: isso sim seria uma baita forma de impressionar.

Meio adormecida, vesti a roupa que a assistente nos aconselhou a preparar na noite anterior, depois cambaleei para a cozinha, seguindo um maravilhoso rastro de cheiro de café. Lá uma mulher estava esperando por nós, uma bandeja de copos de papel diante dela no balcão do café da manhã. Minha memória para rostos não é a melhor, mas não achei que ela fosse uma de nós.

— Bom dia — eu murmurei, pegando um café. A mulher olhou para mim de forma muito pensativa para esta hora da manhã.

— Sadie — ela disse, e assim eu reconheci aquele rabo de cavalo muito apertado e aquelas maçãs do rosto absurdamente altas. Eu tropecei alguns passos para trás com meu café, fazendo o precioso líquido marrom pingar sobre a borda.

— Ai meu Deus, Adrianna! — Eu disse. — É você. Eu sinto muito. — Lembrei-me dela do telefonema fazendo aquelas perguntas iniciais e, mais tarde, de seu rosto real me fazendo perguntas durante minha entrevista pessoal. — Bom dia.

O mundo ao meu redor pulsava no mesmo ritmo da minha cabeça — não de dor, mas em perceber que aquela era uma hora do dia em que eu não deveria estar acordada. Meus olhos pareciam quase como se

estivessem arregalados. Eu era uma chefe de cozinha. Feita para trabalhar até às duas da manhã, ficar fora até às quatro no restaurante de alguém ou no bar do chefe, tropeçar na cama e sair dela no início da tarde. Minha agenda foi virada do avesso.

Mas então olhei para o rosto sério de Adrianna, tomei um gole do café morno em minhas mãos e me lembrei que hoje era meu primeiro dia no *Chef Supreme*, e todas as minhas entranhas estavam presas em um bloco de concreto frio. Eu senti como se tivesse que usar o banheiro há pouco tempo, mas eu tinha certeza que nada sairia se eu tentasse agora.

— Não se preocupe — Adrianna estava dizendo, que era exatamente o oposto de como eu me sentia. — É extremamente cedo. Quer dizer, geralmente acordo por volta das quatro para fazer um bom treino, mas sei que a *maioria* das pessoas não faz isso.

Normalmente, eu teria odiado alguém imediatamente por dizer algo assim para mim, mas de alguma forma eu não conseguia encarar Adrianna. Talvez fosse por causa de seu tom absolutamente prático, como se ela estivesse apenas afirmando algo que todos já sabiam. Pode ser porque até as partes mais sonolentas do meu cérebro perceberam que parte do meu futuro nesta competição dependia de Adrianna gostar de mim, então eu não podia me dar ao luxo de ser um pé no saco.

No entanto, eu ainda não tinha certeza do que ela fazia aqui. Eu estava prestes a perguntar, embora as chances sejam de que ela já tivesse me dito em algum momento durante minha entrevista pessoal, mas então ela me disse de qualquer maneira.

— Trabalho na produção do *Chef Supreme*, para lembrar. Eu serei seu ponto de referência para o show: fazendo seus confessionários, vestindo você, basicamente, garantindo que você tenha tudo o que precisa antes mesmo de precisar.

Balancei a cabeça para mostrar que entendi, tomando outro gole do meu café. O gosto estava cada vez pior, sinal de que estava funcionando. Era como se Adrianna fosse vidente.

Adrianna abriu um sorriso.

— Eu não sou vidente.

Isso é exatamente o que uma vidente diria. Eu dei a ela o sorriso mais largo que eu pude, mas ela apenas continuou sorrindo, e então os Joes entraram na cozinha e assumiram o controle, deixando-me recuar para um canto e tomar meu café e tentar me preparar para qualquer desafio que íamos fazer naquele dia.

No canto encontrei Nia encolhida em uma poltrona, a cabeça apoiada em um braço. Comecei a me afastar silenciosamente, pensando que ela estava dormindo, e então ela levantou a cabeça e piscou para mim, seus olhos enormes, escuros e líquidos.

— Suponho que seja de manhã — disse ela.

— Sim — eu disse de volta.

Ela se desenrolou, esticando os braços longos e finos sobre a cabeça, bocejando tanto que pensei que ela poderia quebrar o rosto ao meio.

— Eu estava nervosa demais para dormir, então vim aqui para ler, mas acho que eventualmente eu devo ter pegado no sono. Cadê meu livro? — Ela se desenrolou um pouco mais, revelando um livro aberto em seu colo, um meio círculo úmido de baba nas páginas. Suas sobrançelas se ergueram enquanto ela o examinava.

— Bem, pelo menos não é um livro de biblioteca.

Enquanto ela se arrumava com vários alongamentos e pequenos aquecimentos dos quais eu abro mão em favor de café e um corpo que definitivamente vai desmoronar quando eu tiver quarenta anos, eu especulei sobre qual seria o primeiro desafio.

— Talvez eles nos dêem algo bom e fácil para facilitar nosso caminho, já que não estaremos confortáveis na cozinha ainda — eu devaneei. — Ou talvez eles realmente nos joguem no fundo do poço. Como quando eles jogaram os competidores no Central Park e os fizeram fazer uma caça ao tesouro para encontrar seus ingredientes, e então eles tiveram que cozinhar tudo em fogo aberto.

Nia balançou a cabeça.

— Tenho certeza de que eles foram multados por cozinhar em fogo aberto — disse ela. — Então não temos que nos preocupar com isso.

Que reconfortante.

— Eu assisti todas as seis temporadas antes de vir e fiz anotações cuidadosas, obviamente — continuou ela. — Todos os primeiros desafios até agora foram realizados na cozinha do *Chef Supreme*, e eu não avaliei nenhum deles acima de sete em dificuldade. Embora eu tenha certeza de que o nível de dificuldade aumenta quando é você que está sendo gravado sob as luzes das câmeras trabalhando com um limite de tempo.

Minha nuca começou a suar, como se eu já estivesse sob aquelas luzes trabalhando com limite de tempo. Meu estômago se contorceu. Eu fui de não ter certeza de que algo sairia se eu entrasse no banheiro, para ter certeza de que todas as minhas entranhas fluiriam para fora de mim.

E ainda assim o rosto de Nia mantinha uma calma sobrenatural.

— Você não está nervosa? — Eu perguntei a ela.

Ela me deu um elegante encolher de ombros.

— Eu vou ganhar.

Antes que eu pudesse investigar mais sobre sua mentalidade e esperançosamente obter algumas dicas sobre como ser tão confiante, a assistente do *Chef Supreme* que eu tinha visto ontem – talvez outra pessoa/manipuladora de produção como Adrianna – nos chamou para a entrada. Estava na hora de ir.

Três carros pretos quadrados, brilhantes e polidos, estavam esperando por nós na rua.

— Eles são de um dos nossos patrocinadores, então seria ótimo se vocês pudessem mencionar naturalmente o quão suave é o seu passeio ou o quão seguro você se sente no banco de trás — Adrianna nos informou enquanto nos conduzia para dentro dos carros. — Vejo vocês em breve!

Eu me espremi no banco de trás da janela com Nia ao meu lado, e depois Kel na outra janela. Joe Baunilha ficou na frente. Nosso motorista acenou com a cabeça para nós, e então estávamos a caminho, dirigindo suave e silenciosamente pelas ruas escuras e quietas do Queens. Os vendedores de carrinhos de frutas ainda não tinham saído, mas as pessoas estavam esperando o ônibus. Carrinhos de café estavam

sendo montados, entregando xícaras fumegantes para viagem às pessoas que saíam para o trabalho enquanto o trem chacoalhava em algum lugar distante.

Passamos os primeiros minutos do passeio dando uns aos outros olhares furtivos, todos nós talvez nervosos demais para compartilhar exatamente o quão nervosos estávamos. E então Joe Baunilha viu a câmera no teto.

— Ei, olhe — ele disse, apontando diretamente para ela. Ela pendia do teto, suas lentes pretas brilhando em nossa direção.

Não deveríamos ter ficado surpresos, dado não só como Adrianna nos disse para falar sobre o carro no banco de trás, mas como nós literalmente acabamos de assinar um contrato consentindo em sermos filmados o tempo todo fora do banheiro, e ainda assim de alguma forma todos nós a encaramos que nem uns patetas. Talvez fosse a hora da manhã. Talvez fôssemos todos burros demais para ser o Chef Supreme e essa burrice estava sendo gravada para todos os produtores e showrunners estalarem a língua.

Nia quebrou a tensão primeiro: ela mostrou a língua. Bem para câmera. E então o sorriso se abriu em seu rosto, ofuscando o sol ao meio-dia.

As câmeras iriam amá-la.

Até Joe Baunilha abriu um sorriso, e eu odiava dizer – bem, acho – isso, mas o sorriso dele também não era tão ruim assim. As maçãs emergiam de seu rosto pálido como cumes de montanhas afundadas subindo com a maré. Seus olhos azuis se enrugaram alegremente nos cantos, e um de seus dentes da frente estava torto o suficiente para ser encantador. As câmeras também o adorariam. E Kel, percebi quando olhei para ele, para a luz brilhando em seus piercings faciais.

Eu cutuquei minhas bochechas e meus dentes enquanto sorria. As câmeras me amariam? Eu não podia ver como, com meu cabelo selvagem e uma barriguinha, mas os produtores devem ter pensado que sim. Havia uma razão para nenhum de nós na casa do *Chef Supreme* ser muito velho (até mesmo Velho Joe, eu suspeitava, tinha envelhecido em minha mente graças ao bronzeado excessivo) ou com muitos dentes

faltando ou com muitas marcas de acne. Fomos escolhidos em parte por causa de nossas habilidades culinárias e em parte por causa de nosso apelo ao público americano. Nós éramos todos um pouco brilhantes.

— Você está bem, Sadie? — Nia perguntou, seu sorriso desaparecendo. Percebi que ainda estava cutucando meus dentes à mostra por tempo suficiente para que agora estivessem frios. Frios e lisos.

Deixei o meu braço cair no meu colo, fechando minha boca.

— Eu estava pensando no quanto eu *amo* este *carro*. — Eu projetei minha voz como se eu fosse o anfitrião do *Chef Supreme* lançando um de seus produtos internos. — Você não sente como este *passeio é suave*? Ora, nem parece que eu estou em um carro!

— Você soa tão natural — Nia disse secamente, mas Kel entendeu minhas palavras e entrou na brincadeira.

— Eu não sei se eu chamaria isso de suave — ele disse, então soltou um gemido que soava ofegante e pulou um pouco para cima e para baixo em seu assento. — Eu chamaria isso de um pouco saltitante. *Agradavelmente* saltitante, na verdade. Quem precisa de um vibrador quando você tem um carro como esse?

Nia estava com uma cara de quem tinha visto um fantasma, mas Joe Baunilha riu. Ele inclinou a cabeça para a câmera, afastando o cabelo bege da testa.

— Colegas cavalheiros, comprem este carro e esqueçam as longas preliminares quando chegarem em casa de um encontro. Sua dama estará pronta *imediatamente*.

Se o carro estava andando suavemente antes, agora ele tremia com risadas. Até com a de Nia. Ela enxugou as lágrimas dos cantos dos olhos e disse:

— Sim, este carro me levou a um orgasmo também!

A risada parou. Ela piscou.

— Acabei de estragar o clima?

Felizmente, nesse momento chegamos ao estúdio *Chef Supreme*. Era um prédio de tijolos discreto no extremo oeste de Manhattan; parecia que não era nada mais do que um armazém ou um loft entre uma rua

de armazéns ou lofts semelhantes, se não fosse pela pequena placa sobre a porta principal. Adrianna e os outros nos conduziram para dentro de um saguão bege genérico, pararam rapidamente no guarda-roupa onde passaram um pouco de maquiagem no meu rosto, mas não me fizeram trocar o jeans e a blusa florida (o que me deu um impulso surpreendentemente grande no ego), e então nos empurrou para um mundo diferente.

Sério, foi como se a gente tivesse sido sugado por um portal. Eu só tinha visto a cozinha *Chef Supreme* na TV, e agora aqui estava eu, de pé no meio dela. Não parecia nada real, maior e menor ao mesmo tempo do que eu me lembrava, quieta e ecoando sem a música tema alegre e/ou tensa *do Chef Supreme* tocando ao fundo.

Adrianna apareceu na nossa frente. Eu não tinha ideia de como ela tinha chegado à frente ou por qual porta ela tinha entrado.

— *Pessoal, sejam bem-vindos à cozinha do Chef Supreme!* — ela proclamou, batendo palmas. — Estamos entusiasmados por tê-los aqui. Gostaria que cada um de vocês encontrasse suas estações. Seus nomes estarão na maçaneta do forno

A sala em si era um longo retângulo com teto alto e paredes de tijolos. Dispostas longitudinalmente havia doze cozinhas em miniatura, uma em frente à outra, cada uma de um cromado brilhante com um forno, um fogão, um balcão e um espaço embaixo para prateleiras e uma pequena geladeira ou freezer. Encontrei o meu bem no meio da embalagem e tirei um momento para abrir a geladeira ou freezer (era um freezer!), ligar e desligar o fogão (era a gás) e estender as mãos sobre o balcão, me imaginando cozinhando e suando e ganhando.

Eu sei que continuei pensando nisso várias vezes, mas me veio à mente novamente. *Eu não posso acreditar que estou aqui.*

Seramente. O que diabos eu estava fazendo aqui? Minhas pernas começaram a tremer como se um terremoto estivesse ecoando abaixo de nós. Eu tinha acabado de ser demitida. Eu não tinha nada que pensar que poderia ser o Chef Supreme. Eu ia ser enxotada no primeiro desafio. Pior, eu ia ser enxotada *na frente de todo o país*.

— Ei, vizinha.

Eu olhei. À minha frente estava o Joe Careca, acenando cordialmente. Eu não tinha falado muito com ele, mas ele parecia ser legal o suficiente. Na casa dos trinta e cinquenta anos de idade. Careca é claro, por escolha ou genética eu não sabia dizer. Músculos salientes em seus braços, e seu dedo anelar estava vazio. Eu não pude deixar de verificar. Era uma compulsão. Não que isso significasse algo conclusivo entre os chefs; muitos não usavam alianças de casamento no trabalho porque nossas mãos estavam constantemente sujando e socando a massa e se lavando e fazendo todo tipo de coisas.

— Ei — eu disse.

Ele não parecia ter mais nada a dizer, apenas um aceno gentil com a cabeça, então eu olhei de um lado para o outro. À minha esquerda estava Nia, que estava ocupada examinando cada centímetro de sua estação com um olhar perspicaz, provavelmente traduzindo em tempo real em projetos mentais marcados com números e tudo mais. Na frente dela, Kel estava se preparando, a prata de seus piercings faciais brilhando contra as pesadas luzes da TV acima.

A estação de Kaitlyn estava à minha direita. Ela prendeu o cabelo castanho claro em um rabo de cavalo sem sentido enquanto as pontas dos dedos batiam, batiam, batiam na beirada do fogão. Nervosismo ou abstinência de cigarro? Ela continuou olhando para Megan e depois para longe da mesma, que estava em frente a ela.

Algo sobre o bater de dedos me lembrou de uma conversa que tivemos quando estávamos juntas na equipe no Atelier Laurent. Não na equipe em si, é claro: a agitação do jantar não se prestava exatamente a conversas introspectivas. Estávamos de folga no final da noite, quando a pressa estava diminuindo e era mais importante que alguém levasse o lixo para fora do que ficar em sua estação. Eu levantei o saco de lixo diante de mim, virando minha cabeça em uma tentativa em vão de escapar do cheiro, percebendo tarde demais que Kaitlyn tinha me seguido para fora.

— Pausa para o cigarro? — Eu perguntei a ela.

Ela balançou a cabeça. Seus dedos estavam batendo, batendo, batendo contra seu lado da mesma forma que estavam batendo agora.

Seus dedos vazios. Dedos que, definitivamente, poderiam conter um saco de lixo para que eu não tivesse que fazer duas viagens.

— Tentando desistir. — Ela ficou quieta por um momento, mas antes que eu pudesse pedir a ela para me ajudar com o lixo, ela perguntou:

— Sadie, por que você se tornou cozinheira?

Meus olhos brilharam com o meu tópico favorito. As palavras começaram a sair pelo que pareceram horas: como juntar ingredientes às vezes parecia mágica, e quem secretamente não queria mágica; como eu descobri que experimentar com comida e tudo o que ela podia fazer era a melhor diversão que eu já tive; como eu adorava ver o olhar no rosto das pessoas quando comiam algo de que eu estava especialmente orgulhosa; como uma faca na minha mão e a correria de uma cozinha faziam eu me sentir em *casa*.

— E você? — Eu terminei, agora tão empolgada que mal notei o cheiro de lixo quente do beco estreito.

Ela hesitou por tanto tempo que comecei a me perguntar se ela tinha me ouvido.

— Porque eu não queria ir para a faculdade, e ser chef parecia glamoroso — ela disse calmamente. O efeito Food Network – até eu fui vítima dele algumas vezes. — Quando começa a parte glamourosa?

Eu balancei minha cabeça, afastando a memória. Bom para Kaitlyn: ela finalmente encontrou seu glamour. Eu me virei para o Joe Careca.

— Então, de onde você é, o que você cozinha?

Joe Careca era daqui mesmo de Nova York, ele me disse. Cresceu em algum lugar em Manhattan, onde começou na cozinha muito jovem.

— Encontrei meu primeiro emprego lavando pratos na Kimoto e subi na hierarquia — ele disse. Kimoto, também conhecido como um dos restaurantes japoneses mais famosos da cidade de Nova York. Não, do mundo. No mesmo nível do Nobu ou Morimoto, com quantas estrelas Michelin novamente? — Chef Kimoto se tornou um mentor para mim — continuou Joe Careca. — Quase como um pai. Então eu cozinho comida japonesa.

— Comida japonesa, hein? — Tentei não piscar de surpresa.

— Comida japonesa. — Ele abriu um sorriso. — Sim, eu sei que é incomum ver um cara negro fazendo sushi.

— Chefs, agora vocês podem levar algum tempo para se familiarizar com os equipamentos oferecidos e com a despensa — Adrianna havia anunciado da frente da sala. Ou ela tinha uma voz naturalmente alta ou então sua projeção estava no ponto, porque eu não vi um microfone. — Vocês notarão que temos todos os ingredientes mais comuns disponíveis – se houver algo que você não vê e que gostaria de cozinhar no futuro que não incluiu em sua inscrição, por favor me avise e tentaremos fazer um pedido especial para você – e todos os tipos de equipamentos de cozinha. Tudo é por ordem de chegada, por isso, se você acha que gostaria de fazer sorvete, é melhor ser o primeiro a chegar à máquina de sorvete.

— Ah, e vocês notarão que é tudo da marca Cooking-at-Home. Eles também são um dos nossos patrocinadores — acrescentou. — Então, se vocês quiserem mencionar naturalmente a qualquer momento a rapidez com que seu forno aquece ou com que uniformidade o fogão cozinha, por favor, sinta-se à vontade! — Um pequeno sorriso de lobo. — Isso vai te dar mais tempo de câmera.

Passei os próximos vinte minutos vagando pelo equipamento e pela despensa, fazendo anotações mentais sobre onde tudo estava. Os liquidificadores estavam *aqui* no canto. Esta era a geladeira de carnes, e *aquela* era a geladeira de laticínios, que me lembrou da minha sinagoga crescendo, onde carne e laticínios nunca eram cozidos juntos para aplicar as regras da kashrut, ou culinária kosher. As especiarias foram organizadas em ordem alfabética *nesta* prateleira.

Quando Adrianna nos chamou de volta para nossas estações, minha cabeça estava girando e eu não tinha ideia de onde estava nada.

— Tenho certeza de que tudo parece esmagador agora, mas tenha certeza, seu primeiro desafio não será tão ruim — disse Adrianna. Meu estômago deu um pulo. Eu me perguntava como tudo isso iria funcionar. Na TV, o apresentador aparecia, dava aos chefs sua tarefa e, imediatamente, os competidores estavam correndo pela despensa, roubando todos os ovos e brigando entre si pelo último pacote de salsa.

Mas certamente eles não poderiam... — Vou lhe contar sua tarefa, e então você terá tempo para planejar seu prato antes que Maz chegue e façamos isso para as câmeras.

Meu estômago provavelmente deveria ter relaxado, mas em vez disso deu mais algumas cambalhotas. Porque isso estava realmente acontecendo. Em breve, Maz Sarshad, o apresentador do programa, estaria aqui bem na nossa frente, e eu poderia ir para casa...

— Como eu disse, o primeiro desafio de vocês não será tão ruim — Adrianna disse com outro sorriso, este mais de tubarão do que lobo. — Como este é nosso primeiro episódio, gostaríamos de apresentar nossos juízes e espectadores a *vocês*. Queremos ver *vocês* em um prato. Seus jeitos de cozinhar, seus ingredientes favoritos, o que for. Alguém deveria dar uma mordida no que quer que esteja nesse prato e ser capaz de ver como isso se conecta a vocês e às suas vidas.

Comecei a respirar um pouco mais facilmente. Isso não foi tão ruim. Claro, os desafios aparentemente “fáceis” significavam que você tinha menos espaço para errar. Se você estivesse correndo pelo Central Park tentando encontrar seus ingredientes e depois tivesse que cozinhá-los em fogo aberto, não seria tão ruim se estivesse faltando um ingrediente ou algo não estivesse bem cozinhado.

Nesse, tudo tinha que ser perfeito.

Mas poderia ser perfeito *comigo* naquele prato? Alguém iria querer comer?

— Lembre-se, queremos ver *vocês* em um prato. Vocês terão noventa minutos para preparar quatro pratos — disse Adrianna. — Eu vou dar algum tempo a vocês para planejar agora. Tentem se lembrar de tudo o que vocês estão fazendo, porque solicitarão que vocês contem tudo e respondam algumas perguntas amanhã quando vocês vierem gravar seus depoimentos.

Certo. Os cortes do *Chef Supreme* onde eles cortam para um chef sentado em frente a um cenário neutro explicando o processo mental ou os sentimentos por trás de tudo o que acabamos de vê-los fazer ou dizer. Eu não tinha percebido que eles tinham sido filmados em um dia diferente do evento real até que eu vim para minhas audições. Embora

fizesse sentido. Você não poderia tirar alguém da linha para falar sobre o que eles estavam fazendo sem arriscar as coisas serem queimadas.

Eu me concentrei no desafio. "Eu em um prato", murmurei. Um prato que me representava de alguma forma. Sadie em um prato. Então, o que me representava?

Tinha que haver algum tipo de toque judaico, obviamente. Essa era minha culinária e minha herança. Mas tinha que ser de nível elevado, interessante e impressionante também. Eu vasculhei meu menu mental, que estava se atualizando o tempo todo. Eu só tinha uma hora e meia, então a menos que eu quisesse mexer na panela de pressão, o que eu não fiz primeiramente – não importa o quanto eu tenha praticado com ela em casa – qualquer coisa que tivesse que ser refogada ou marinada por muito tempo, como peito, estava fora de questão. Costumavam zombar do frango por ser muito fácil, então o frango também estava fora, pelo menos para este primeiro desafio.

Tudo o que eu rabisquei até agora no meu caderno foi um ponto de interrogação elaborado. Eu espiei. Joe Careca estava acenando para si mesmo enquanto escrevia. Nia estava sorrindo e murmurando baixinho, atravessando uma linha estreita entre gênio e serial killer. Kel estava arranhando furiosamente, e Joe Baunilha já havia se afastado de sua estação, examinando a todos nós com um olhar presunçoso. Evitei seus olhos e voltei a trabalhar no meu ponto de interrogação para que parecesse que estava fazendo alguma coisa, pelo menos.

Talvez eu devesse fazer uma brincadeira com arenque em conserva: era delicioso e não demorava muito para cozinhar. Também era flexível, poderia ser feito com a maioria dos peixes brancos no caso de ficarem sem arenque ou se não o tivessem na cozinha. E você sabe o que cairia bem com isso? Minha respiração ficou cada vez mais rápida com entusiasmo enquanto eu escrevia sobre o meu ponto de interrogação. Meu knish: um bolso frito crocante cheio das batatas mais suaves e cremosas que você já conheceu. Exceto que o meu não seria apenas batata. Precisava de algo para iluminá-lo. Eu teria azedo com o arenque, então talvez algo amargo...

Eu rabisquei furiosamente, mas minha atenção continuava sendo atraída pelas coisas que aconteciam ao redor da sala. Os cinegrafistas estavam fazendo suas entradas, montando seus equipamentos e olhando ao redor em todos os ângulos. E então...

— Aquele é Maz! — Nia disse em um sussurro furioso.

Com certeza, o anfitrião entrou pela porta principal. Ele parecia exatamente como na TV: uma onda de cabelos escuros crescendo sobre sua testa bronzeada; olhos verdes brilhantes — talvez lentes de contato coloridas? — examinando a sala por baixo de suas sobancelhas esculpidas; terno perfeitamente adaptado abraçando cada curva. Exceto que ele era definitivamente mais baixo pessoalmente. Adrianna não era especialmente alta, mas ele só chegava até o nariz dela. E desse ângulo, pude ver o pequeno fone de ouvido preto em seu ouvido. De acordo com alguns podcasts que ouvi e artigos que li para pesquisa antes de embarcar naquele avião, era para que os produtores pudessem alimentá-lo com falas no momento certo e fazer perguntas para os concorrentes.

Por alguma razão, ver Maz aqui fez tudo parecer mais real. Tipo, isso estava realmente acontecendo. Eu fiquei boquiaberta por ele.

Naturalmente, ele olhou na minha direção naquele momento e notou que eu estava olhando. Ele piscou. Eu corei. Ele não era meu tipo – muito polido – mas ainda havia algo sobre ele. Algo que atraía as pessoas para ele, fazia com que eles encarassem. Acho que é por isso que ele se tornou apresentador de um programa de TV.

— Pessoal, vamos filmar daqui a pouco! — Adriana anunciou.— Nós vamos fazer várias tomadas para obter todas as reações e ângulos. Vocês vão querer parecer atentos e relaxados enquanto Maz fala.

Então assim eu fiz. Ou eu tentei, de qualquer maneira. A coisa sobre tentar parecer relaxada é que o próprio ato de tentar nega o relaxamento. No entanto, eu definitivamente acertei na atenção, já que ele basicamente repetiu o que Adrianna nos disse antes. Em sua quarta passagem, eu tinha certeza de que eu mesma poderia recitar suas falas.

Eles finalmente tiveram tomadas suficientes. Adrianna deu um passo à frente novamente.

— Maz vai seguir em uma contagem desta vez, e todos vocês correrão para a despensa para pegar seus ingredientes. Para este desafio, vocês só poderão usar o que pegarem durante o seu tempo de compras de cinco minutos, portanto, certifiquem-se de não esquecerem nada!

Fiquei feliz por ter preparado uma lista, mas a repassei rapidamente na minha cabeça. Não podia esquecer o peixe. Não podia esquecer as batatas. Não podia esquecer o...

— Vão!

Meus pés foram para frente, puxando o resto de mim junto com eles. A cena nas portas da despensa era algo como uma fuga em pânico: pessoas se espremendo pelas portas, braços e pernas voando para todos os lados. Eu meio que esperava ver alguém cair, ouvir o estalo de osso sob nossos tênis confortáveis. De alguma forma, todos nós conseguimos, e com nada menos do que as cestas de arame do *Chef Supreme* em nossas mãos.

Em casa eu gritava com os chefs na despensa. *O que você está fazendo? Vá para o camarão primeiro antes que acabe! Você está esquecendo o manjericão!* Mas era fácil dizer essas coisas enquanto eu estava sentada em casa no sofá, enfiando pipoca caramelada na boca.

Agora a sala girava em torno de mim, meus ouvidos sintonizados a cada trinta segundos do cronômetro. Eu tinha acabado de passar quinze minutos vasculhando o espaço, mas parecia ter esquecido onde tudo estava. Fui a primeira a chegar à geladeira de frutos do mar, o que me permitiu pegar o arenque sem competição, mas a multidão estava lotada ao redor das batatas; demorei tanto para selecionar alguns batatas boas que tive que lutar por raiz de rábano e beterraba antes que o tempo acabasse.

De volta ao meu posto, eu me encontrei ofegante como se tivesse acabado de correr trinta quilômetros em vez de seis metros enquanto examinava a cesta na minha frente. Era uma coisa boa que a prateleira básica estivesse sempre disponível, abastecida com coisas como azeite e especiarias, porque eu tinha esquecido totalmente as ervas frescas. Mas tudo bem. Eu consegui pegar tudo o que eu...

— Atenção chefs! — Maz estava na frente da sala, um grande sorriso de comedor de merda curvado sobre os lábios. Eu fiquei tensa quando percebi que as câmeras estavam em nós, seus olhos vermelhos encarando. — Receio ter uma das reviravoltas de marca registrada do *Chef Supreme* reservada para vocês.

Eu não tive que fingir meu choque. Claro que eu sabia que o *Chef Supreme* gostava de surpreender os concorrentes, mas aqui, no primeiro desafio...

— Nós ainda gostaríamos de ver *vocês* em um prato — Maz proclamou. Eu relaxei um pouco. Pelo menos eu não tive que reavaliar totalmente meu prato. Mas o que eles iam fazer conosco? Tirar todo o nosso acesso a fontes de calor? Fazer a gente transformar a nossa refeição numa sobremesa?

Ele fez uma pausa para efeito dramático. Eu só podia supor que as câmeras estavam voando para obter toda a nossa surpresa genuína. Eles provavelmente nos fariam fazer mais algumas tomadas, mas de jeito nenhum eu seria capaz de parecer tão estressada no comando.

— Então, chefs — disse Maz. — Eu gostaria que vocês trocassem cestas com o chef na sua frente.

Não. Ah não. Encontrei os olhos de Joe Careca; eles estavam direcionados para mim com tanto desânimo quanto eu presumi que ele estava recebendo dos meus. Ele cozinhava comida japonesa. Como diabos o judaísmo não acreditaria que eu faria meu prato com pasta de missô, algas e arroz? Joe Careca provavelmente estava pensando a mesma coisa – como ele poderia fazer sushi ou qualquer outra coisa com meu arenque, batatas e fubá?

Mas era para isso que nos inscrevemos. Eu lhe dei um sorriso tenso enquanto trocávamos, apenas no caso de as câmeras estarem em mim. Eu só tive tempo suficiente para dar uma olhada superficial em tudo lá dentro – alguns salmões de qualidade para sushi; arroz, óleo e sementes de gergelim; algas secas – entre cada tomada. Minha mente girou suas rodas, mas era como tentar dirigir na areia. Nada estava surgindo. *Pelo menos não será totalmente constrangedor quando eu for*

para casa primeiro, tentei me consolar. As pessoas vão entender que tarefa impossível era essa.

Do meu lado esquerdo, Nia e Joe Baunilha pareciam um pouco mais felizes do que eu – ela claramente estava planejando frango frito e biscoitos, enquanto ele tinha camarão. À minha direita, Kaitlyn estava literalmente coçando a cabeça sobre a cesta de vários molhos e vegetais chineses de Megan. Talvez ela fosse para casa primeiro e eu não precisasse mais me preocupar com ela, pensei esperançosamente. Não, isso foi mau.

— Mais uma tomada — gritou Adrianna. Empurrei a cesta japonesa de Joe Careca de volta para ele e peguei meu arenque e batatas amorosamente de volta em meus braços. *Eu gostaria que você ficasse*, pensei, balançando a cesta como um bebê. *Você ia ficar tão deliciosa no meu prato.*

E então eles se foram. Eu literalmente quase chorei.

— Bom — disse Adrianna com um aplauso rápido. — Vocês têm quinze minutos para planejar seu novo prato enquanto vamos conversar com vocês. Boa sorte!

Minha mente rodou por todas as opções – ou, na verdade, a falta de opções – enquanto Maz andava com as câmeras. Eu o ouvi rir de algo que Joe Baunilha disse, e depois expressar simpatia por Nia. Eu não conseguia parar de ouvir. Eu não conseguia me concentrar.

E então de repente ele estava na minha frente, me lançando um sorriso muito branco.

— Chef Sadie — ele disse. — Como vai?

Não consegui formular uma resposta. Minha boca ficou um pouco aberta, e eu apenas olhei para ele, muda e desesperada, provavelmente parecendo que tinha sido eletrificada.

O que o fez rir.

— Isso foi de ouro. Nós definitivamente podemos usar isso — ele disse, aparentemente para ninguém. Talvez para os produtores através de seu fone de ouvido. — E Chef Sadie, vou deixar você voltar ao que está fazendo, mas quem você vê como seu mais oponente até agora?

Essa resposta veio imediatamente.

— Acho que vou saber depois de assisti-los cozinhar — eu disse. — Agora, eu só preciso me concentrar no meu próprio prato.

Aquele sorriso polido novamente.

— Resposta brilhante. Bem, boa sorte!

Suas palavras enviaram um pequeno arrepio de esperança através de mim quando ele se mudou para Joe Careca. Se eu realmente fosse tão “dourada” e “brilhante”... certamente eles iriam querer me manter na câmara por mais tempo? Foi apenas o suficiente para romper minha névoa de indecisão e forçar o carro de volta à estrada, e sim, eu estava misturando minhas metáforas, mas estava misturando culinária também, caramba.

Então. Minha caneta bateu no papel. Minha proteína era o salmão. Fechei os olhos, pensando em... filé de salmão. Salmão defumado que muitas vezes comíamos em bagels. Meus olhos abriram. Eu não tinha bagels, ou ingredientes para bagels, mas tinha arroz. E se eu moísse um pouco do arroz para fazer uma crosta crocante no salmão, depois defumasse o filé de salmão em uma brincadeira com salmão defumado? A alga tinha as mesmas notas salgadas das alcaparras, e eu poderia conservar esses rabanetes do jeito que eu faria com cebolas roxas... Eu precisaria de algum tipo de molho cremoso, também. Talvez eu pudesse usar o arroz para isso de novo, cozinhando e misturando, já que não havia laticínios na cesta de Joe Careca?

Muito cedo, Adrianna nos disse para guardar nossos cadernos. Maz ficou na frente da câmara, como se estivesse lá o tempo todo.

— Chefs, vocês terão noventa minutos para nos dar um prato — ele disse grandiosamente. — E seu tempo começa.... agora!

Eu entrei em ação. O mundo encolheu no raio da minha pequena cozinha; minha faca tornou-se uma extensão do meu braço, o balcão uma extensão do meu cérebro. Eu não tinha espaço para pensamentos além do que estava entrando naquele liquidificador. O que estava fervendo no fogão. O que estava cozinhando no defumador.

Quando a campainha tocou, eu estava literalmente pingando de suor. Eu me afastei da minha estação, respirando com dificuldade, esfregando minha testa com uma toalha de mão da marca *Chef Supreme*.

Era extremamente absorvente. Ainda assim, quando eu pisquei, meus olhos ardiam com sal.

O mundo ao meu redor retornou de pouco em pouco. A equipe de produção retirando uma placa de cada estação para trazer para uma mesa separada e fotografar de todos os ângulos. Maz reclamando sobre como as câmeras estavam focando propositalmente em sua pequena careca. O cheiro de tomate e molho de feijão preto e grão de bico torrado e chocolate, uma combinação que você acharia terrível, mas na verdade era bem legal. Ou talvez fosse apenas o delírio falando novamente.

Hora de julgar. Maz sempre comia, assim como os outros dois juízes. Embora John Waterford não voltasse, eu me lembrei. Eu esperava que ele estivesse bem.

Lenore Smith foi a primeira. Ela parecia, se alguma coisa, ainda mais imponente do que ela parecia na TV. O que era difícil, porque ela parecia extremamente imponente na TV. Provavelmente perto de um metro e oitenta de altura, mesmo calçando sapatilhas, ela tinha um capacete elegante de cabelo branco prateado, olhos azuis mais afiados do que qualquer faca de chef e pele pálida, estranhamente sem rugas, mesmo que sua página da Wikipedia dissesse que ela estava em seus sessenta e tantos anos. Sorte genética insana ou Botox insanamente melhor. Ela era conhecida por ser uma das chefs mais proeminentes do oeste americano, ao lado de Alice Waters e Nancy Silverton.

Ao meu lado, Nia pulou para cima e para baixo na ponta dos pés, ansiosa para ver quem seria o segundo juiz. Ele tomou seu tempo, seus passos estalando lentamente atrás de Lenore Smith enquanto ela olhava por cima do ombro para lhe dizer para se apressar, e então lá estava ele, na ponta da sala.

— Oh, eu o conheço — Nia respirou.

Todos os meus músculos ficaram tensos. Inclusive meu peito. Eu não conseguia respirar.

Eu o conhecia também. Mais do que o conhecia. Eu o beijei.

— Olá, chefs! — disse Luke.



ELE ERA TÃO BONITO QUANTO EU ME LEMBRAVA. Talvez ainda mais bonito agora que ele passou por todo o pacote de maquiagem da TV e alguém o vestiu com um terno azul marinho sob medida que abraçava cada linha e parte afiada dele...

Não. *Pare com isso, Sadie.* Isso era um desastre. Um desastre monstruoso. Pior do que a vez em que tive um caso de uma noite depois de cortar um monte de jalapeños sem luvas (a sensação de queimação não desapareceu por horas). Se Adrianna ou qualquer uma das outras descobrisse que eu tinha ficado com um de nossos juízes supostamente imparciais... o que eles fariam? Aposto meu salmão meticulosamente defumado que encontrar um novo concorrente no último minuto seria muito mais fácil do que encontrar um novo juiz.

Ai meu Deus. Eu tinha oficialmente descoberto algo pior do que ser a primeira a ser expulsa: ser convidada a sair em desgraça porque eu tentei bajular um juiz de antemão. E não o tipo bom de bajulação, e sim como um curry com leite de coco e capim-limão. Agora que eu parei para pensar sobre isso, eu estava morrendo de fome. Um curry panang cairia muito bem agora.

Eu estava oficialmente pirando na batatinha.

Prendi a respiração enquanto ele olhava ao redor da sala. Ao lado dele, Maz o apresentava às câmeras.

— Luke Weston, filho do aclamado restaurateur⁸ e chef três estrelas Michelin Charles Weston e um dos maiores especialistas do mundo em

culinária francesa! Mesmo aberto recentemente, o seu novo restaurante já recebeu três estrelas do *New York Times*.

Todo o ar saiu de mim. *Era por isso* que ele parecia familiar. Todo mundo sabia quem era Charles Weston, pelo menos todo mundo no mundo da culinária. Ele havia vencido a primeira temporada do *Chef Supreme: Melhor dos Melhores*, um spin-off focado em chefs com muitos prêmios já conquistados. O Arlington Restaurant Group, uma das maiores e mais conhecidas famílias de restaurantes, fez parceria com ele em vários restaurantes. Eu me perguntei se o *Chef Supreme* o chamou primeiro para o julgamento aberto, e ele disse a eles, *não, estou muito ocupado, mas você sabe que meu filho também é um chef, e ele está...*

Olhando para mim.

Eu podia ver a surpresa se espalhar por seu rosto, mas apenas por uma fração de segundo antes de ela desaparecer. As câmeras provavelmente não captaram nada. A menos que ele dissesse algo agora. E se ele dissesse algo agora? Anunciasse isso para as câmeras e todos os outros chefs e Adrianna?

O pior aconteceu. Ele sorriu e disse:

— Eu te conheço!

Eu esqueci como respirar.

Ele estava andando em minha direção. Meu corpo inteiro ficou tenso em preparação para a explosão que certamente aconteceria em seguida. Ele estava quase aqui, e eu podia sentir o calor de seu corpo mesmo a alguns metros de distância, ou talvez fosse apenas o meu fogão que eu tinha esquecido de desligar, e então ele estava me olhando nos olhos, e um eco de seus lábios tocou os meus, e eu me inclinei para ele, involuntariamente, e mesmo estando furiosa comigo mesma, não podia parar isso...

E então ele estava passando sem nem mesmo dar um aceno superficial em minha direção, seus olhos fixos em Kel.

— Chef Kel, já faz alguns anos — disse ele, estendendo a mão. — A propósito, seu cabelo não era verde antes?

Kel assentiu, suas bochechas quase combinando com o roxo de seus cabelos.

— É ótimo ver você, Chef.

Eu respirei fundo, estremecendo quando Maz perguntou aos dois como eles se conheceram, depois espalhei meus dedos na minha estação, tentando impedir que meus braços tremessem.

— Trabalhei para o Chef Weston quando me mudei para Nova York — Kel estava dizendo para Maz e para as câmeras. — Em um dos restaurantes do pai dele. Ele foi uma espécie de mentor para mim. Ele realmente me colocou debaixo da sua asa. Não sei se estaria aqui sem a orientação dele.

— É muito gentil da sua parte dizer isso — Luke disse, e por um momento eu tive um vislumbre daquele sorriso radiante que eu tinha visto no bar clandestino coreano antes de voltar para um sorriso polido sem graça da TV.

— Mas não espere nenhum tratamento especial! — Maz disse cordialmente, e os três riram. Ao lado deles, Lenore Smith franziu os lábios, como se a mera ideia fosse uma blasfêmia.

— Claro que não — disse Kel. As bochechas delu ainda estavam um pouco rosadas.

Maz e Luke deram a elu um aceno de cabeça antes de seguir em frente. Quanto mais longe Luke ficava de mim, mais fácil ficava para eu respirar.

— Vamos começar com Megan Qin — Maz proclamou. Ele olhou para Megan sobre o que pareciam ser pratos de macarrão rasgado à mão. Como ela fez macarrão rasgado à mão como aquele sob pressão em uma hora, com a cesta de Kaitlyn?

Eu não tinha chance alguma.

— Chef Megan, por favor, nos conte sobre seu prato.

Enquanto os jurados provaram o prato de Megan (o macarrão estava excelente; o molho estava muito salgado), eu quebrei a cabeça para saber o que eu lembrava da família Weston. Eu me lembrava vagamente de ver o pai de Luke comemorar sua vitória no *Chef Supreme: Melhor*

dos Melhores com toda a sua família. Talvez fosse por isso que eu achava que Luke parecia familiar quando o conheci.

Os juízes passaram para Kaitlyn, que fez ravioli com carne de porco picada e gemas de ovo dentro deles. Tanto ela quanto Megan devem estar planejando fazer macarrão, o que foi uma sorte para elas em termos de troca de cestas. O ressentimento fervia dentro de mim enquanto eles trocavam sorrisos atrevidos. Embora, é claro que eu deveria ter esperado isso. Tudo chegava facilmente para Kaitlyn. Fiquei meio surpresa que Maz não tivesse dito a ela que ela não precisava trocar de cesta.

Os jurados gostaram do ravioli de Kaitlyn, mas acharam que o prato poderia ter mais cor e textura.

E então foi a minha vez. Lá estavam eles. Maz, Lenore Smith e Luke, parados na frente do meu posto, olhando para mim de modo avaliativo. E para minha comida.

Luke sempre teve uma covinha na bochecha direita?

Quando abri a boca, fui tomada pelo medo absurdo de deixar escapar algo assim. Que de repente eu perderia a capacidade de controlar minha boca. Mas tudo o que eu disse foi:

— Fiz para vocês um salmão defumado com crosta de arroz, em cima alguns legumes em conserva e um mingau de arroz cremoso. — Eu respirei fundo. Veio um pouco trêmulo, mas até agora tudo bem. — Eu cozinho comida judaica com um toque diferente, e este prato foi inspirado em bagels e salmão defumado. E a cesta com tema japonês de Joe.

Isso arrancou uma pequena risada de Maz. Luke sorriu quando encontrou meus olhos. Meu coração disparou e meu rosto esquentou, mas fiz o meu melhor para manter um sorriso agradável em meus lábios.

— Espero que vocês gostem.

Facas cortaram o salmão, a carne rosa se desfazendo em ambos os lados, a crosta cedendo com um som crocante satisfatório. Lenore Smith e Maz também estavam comendo, mas mantive meus olhos fixos no garfo de Luke. Ele experimentou primeiro um pedaço puro de

salmão, mastigando pensativamente, depois varreu um pouco do meu mingau de arroz com os legumes em conserva de algas marinhas, depois voltou para uma mordida de tudo junto, salmão rosa e mingau branco e pedaços de verde e vermelho entrando em seus lábios entreabertos.

Ele fechou os olhos enquanto saboreava a minha comida. Ele não os abriu novamente até que ele engoliu.

— O salmão está perfeito — ele disse — Escamoso e macio, com a quantidade certa de fumaça, e o barulho crocante dessa crosta é apenas... — Ele fez uma pausa, aqueles olhos sem fundo nos meus. A ponta de sua língua correu sobre seu lábio inferior. — Incrível.

Eu não queria sorrir, apenas acenar com a cabeça em agradecimento a qualquer elogio, mas o senti se curvar sobre meus lábios de qualquer maneira.

— Obrigada.

— Eu concordo — disse Lenore. — O salmão é algo muito especial. A crosta de arroz está sozinha?

— Não — eu disse. — É arroz moído com um pouco de panko e um pouco de nori.

Ela assentiu com aprovação.

— E esses vegetais em conserva de algas marinhas são estelares. Brilhantes e picantes, um adorável toque de ácido contra a riqueza do salmão e do mingau.

O sorriso se alargou. Minhas bochechas estavam começando a doer.

— Oh! — Luke se inclinou sobre seu prato. — Você arrumou o mingau para parecer um bagel?

— Eu arrumei — eu disse. Bem na marca dos minutos, antes que o cronômetro disparasse, eu tinha varrido o mingau em círculos nos pratos e feito buracos no meio. Eu não tinha certeza de que alguém notaria.

— A única coisa que eu não amo é o mingau em si — disse Maz. Meu sorriso vacilou um pouco. — É um pouco grudento. Eu não gosto do jeito como ele está grudando nos meus dentes.

— Eu discordo — disse Lenore. Ok, o sorriso estava de volta. — Gosto que tenha um pouco de mastigação. Isso me faz pensar em um bagel de verdade.

Eles brigaram por causa do meu mingau de arroz por mais alguns minutos. Continuei esperando que Luke pesasse com o voto decisivo, mas ele apenas olhou para o meu prato, piscando para ele como se de repente pudesse ganhar vida e pular nele. Com o veredicto sobre o meu arroz incerto, eles finalmente acenaram para mim, me agradeceram por preparar um prato delicioso e passaram para o Joe Careca.

Com as câmeras longe de mim pelo menos por um momento, deixei meus ombros caírem em um grande suspiro de alívio. Eles gostaram do meu prato. Eles gostaram do meu prato! Isso significava que provavelmente eu não iria para casa esta semana. Ir para casa na primeira semana geralmente era reservado para alguém que estragava tudo de alguma maneira drástica, como servir aos juízes uma proteína crua ou não ter nada no prato. Nem todo chef era adequado para as limitações de tempo e pensamento espontâneo do *Chef Supreme*. À medida que as semanas passassem, e eu estivesse trabalhando com cada vez menos e menos horas de sono e cada vez mais sob pressão, presa a padrões cada vez mais e mais altos, eu poderia me sentir assim também.

Mas não esta semana.

Eu assisti aos julgamentos dos outros competidores e às costas de Luke enquanto ele os julgava. O Joe Careca pegou minha cesta e criou uma espécie de okonomiyaki ao desfiar e fritar as batatas e o arenque. Uma espécie de okonomiyaki-latke⁹, se preferir. Ele obteve notas altas pela criatividade e algumas críticas porque a panqueca estava gordurosa e não crocante o suficiente nas bordas, sinais claros de que precisava ser cozinhada por mais um ou dois minutos.

Os olhos de Luke se moveram rapidamente para mim depois de julgar o prato de Joe Careca, enquanto ele estava circulando ao redor da estação de Nia. Eles eram escuros e impenetráveis, prendendo-me brevemente para que eu ficasse como uma borboleta em um quadro de cortiça. *Ele ainda poderia dizer algo sobre a minha pessoa*, eu disse a

mim mesma. *Talvez ele não quisesse estragar a tomada ou fazer uma cena na frente de todos, porque ele é uma pessoa fundamentalmente decente, o que torna tudo ainda pior. Talvez, em vez de fazer uma grande confusão sobre isso, eles façam uma edição para parecer que meu mingau estava pegajoso, ou que o salmão não foi criativo o suficiente, e eu vou para casa.*

O suor escorria ao longo do meu cabelo, umedecia minhas axilas, escorria entre meus seios. Quem eu estava enganando? Claro que eu iria para casa.

Os jurados adoraram o prato de Nia, uma espécie de camarão frito crocante com molho de churrasco doce e picante, e gostaram do frango frito e biscoitos de Joe Baunilha, embora tenham dito que ele mostrou falta de criatividade ao usar a ideia original de Nia. Transferi meu peso de um pé para o outro enquanto eles faziam o trabalho completo, finalmente terminando com Mercedes. Os juízes saíram sem olhar para trás, presumivelmente para deliberar.

De lá, fomos conduzidos para o que Adrianna descreveu como a “sala do ensopado”, assim chamada porque estaríamos sentados aqui cozinhando enquanto esperávamos o julgamento, lentamente quebrando em uma crise emocional da mesma forma que a carne dura se quebra sob o calor baixo e lento. Eu reconheci isso nas temporadas passadas do show. “Acalme-se e tente relaxar”, ela nos disse.

— Tem vinho e cerveja na geladeira. Tenham em mente que vocês estão sendo filmados o tempo todo.

Ela prontamente saiu, deixando a gente sentar no círculo de cadeiras dobráveis e olhar para as paredes brancas sem nada. Joe Baunilha imediatamente abriu a geladeira para distribuir bebidas. Eu peguei uma cerveja, desejando que tivéssemos algo um pouco mais forte à disposição para acalmar meus nervos esgotados. Enquanto eu tomava um longo gole, examinando os outros ao meu redor, eu tinha certeza que todos nos sentíamos da mesma maneira.

Kel quebrou o silêncio, batendo com força no joelho dele.

— Bem, isso foi alguma coisa.

Isso foi o suficiente para todos os outros se abrirem.

— É muito mais difícil do que parece na TV — disse Nia.— Eu não me preparei para isso!

— Metade dos meus raviolis estouraram na água, e eu não tive tempo de fazer outro lote — Kaitlyn disse tristemente.

— O que eu *deveria* fazer com uma cesta vegetariana?

— Meu cordeiro cozinhou demais.

— Não consegui encontrar a grelha!

Nós reclamamos. Nós bebemos. Bebemos mais um pouco. O Velho Joe deslizou da cadeira e se esticou no chão sujo de ladrilhos, alegando que as cadeiras dobráveis eram ruins para suas costas. Nós brindamos e acidentalmente derramamos um pouco de cerveja no Velho Joe.

E a conversa retornou para os juízes.

— Sempre achei que Lenore Smith era uma daquelas mulheres que não apoiam outras mulheres, sabe? — Megan disse conspiratoriamente.

Kaitlyn a cutucou com o cotovelo, parecendo escandalizada.

— Não se esqueça que eles estão nos filmando!

Ou Megan não se importava, ou ela tinha bebido o suficiente para pensar que não se importava.

— Você não percebeu? Ela era muito mais dura com as mulheres do que com os homens.

— Não para mim — eu disse. — Foi Maz quem foi duro comigo. Ele não gostou do meu arroz.

Megan estava sentada com as pernas bem abertas, o braço corpulento balançando entre elas enquanto se apoiava nos cotovelos.

— Então talvez seja porque ela não gosta de gays ou algo assim.

— Como ela vai saber que você é gay? — disse Kaitlyn. — Isso provavelmente não está nas biografias que nos dão.

Megan coçou seu corte curto, flexionando os músculos do braço sob a camiseta masculina. Então bufou.

— Você é doce.

Um rubor desceu pelo rosto de Kaitlyn, das têmporas pelas bochechas e pela garganta. Ela ficou parecendo quase como se tivesse sido cozida no vapor.

Oliver se intrometeu.

— Eu sou gay. Ela foi perfeitamente legal comigo e gostou do meu prato — ele disse. Ele passou a mão pelo cabelo bem penteado. — Mas e o tal Luke Weston? Vocês podem ao menos acreditar?

Eu desabei na minha cadeira, um pouco embriagada de toda a cerveja. Eu definitivamente *não* iria me intrometer nessa conversa.

— Sou o cara mais heterossexual possível, mas até mesmo eu posso dizer que ele é um homem muito bonito — disse Joe Baunilha.

Olhos, não virem.

— Ei, Kel — Kaitlyn disse. — Você estava inventando isso sobre ele ser seu mentor para as câmeras, ou era verdade?

Eu queria lembrar Kaitlyn de que havia câmeras aqui também, então qualquer coisa que ê Kel dissesse poderia não ser confiável, mas Kel falou primeiro.

— Era verdade — disse Kel. — Eu cresci no oeste da Pensilvânia. Apalaches. Vivi o estereótipo: infância de extrema pobreza em uma cidade natal duramente atingida pela epidemia de opióides, aprendi a cozinhar porque ninguém mais em casa iria fazer isso. Desenvolvi uma apreciação pela comida da terra procurando e catando o que podia. Você já provou alhos-porós selvagem com terra ainda sobre eles?

Joe Baunilha se recostou na cadeira, apertando os dedos sobre a barriga.

— Ela não perguntou sobre sua infância. Ela perguntou sobre o Chef Weston.

Kaitlyn jogou o cabelo para que ele caísse sobre suas costas em um cintilante cachoeira marrom.

— Claro, mas estou feliz em ouvir sobre a infância delu também.

— Eu estava chegando ao Chef Weston — Kel disse, exasperado. Elu coçou a ponte do nariz. — Saí de lá assim que completei dezoito anos, me mudei para a cidade, era jovem, briguento, faminto e tudo mais. Chef Weston viu algo em mim. Ele me deu um emprego lavando pratos e me deixou trabalhar para subir de posição. — O olhar exasperado se transformou em um sorriso nostálgico. — Ele era apenas alguns anos mais velho que eu, tendo acabado de começar a chefiar a cozinha em

um dos restaurantes de seu pai, mas eu o vi como um mentor, porque ele viu algo em mim.

O som do relógio de parede antiquado de repente parecia especialmente alto. *Tic, toc, toc, toc*. Eu olhei para ele e apertei os olhos, imaginando se talvez os produtores estivessem de alguma forma tornando-o mais alto para o efeito; o movimento foi o suficiente para fazer minha cabeça girar. Inclinei-me e descansei minha testa em minhas mãos.

— Sadie, você está bem? — perguntou Kaitlyn.

— Estou bem, — eu disse, a voz abafada pelas minhas mãos. — Só me sentindo um pouco enjoada.

— Preocupada que você tenha se saído mal? — Joe Baunilha disse. Olhei para ele do meu colo. Aposto qualquer coisa que, quando Maz lhe fez a pergunta sobre quem seria seu maior concorrente, ele só nomeou os chefs do sexo masculino.

Eu me empurrei de volta com algum esforço. Parecia importante que eles ouvissem o que eu tinha a dizer.

— Não, acho que fui *muito bem* — menti. Em seguida, voltamos ao nosso tópico anterior. — Confie em mim, não importa o quão perfeito alguém seja. Se vocês estão trabalhando juntos, você *não* quer se envolver.

Eu não tinha mais certeza de quem eu estava falando, Luke ou Chef Anders. Derek. Mas todo mundo me olhava como se eu tivesse dito que preferia cachorro-quente a presunto ibérico.

Eu me levantei, cambaleando apenas ligeiramente.

— Eu tenho que ir ao banheiro — eu disse. — Eles têm que permitir que a gente vá ao banheiro, né? Provavelmente é exigido legalmente?

— Eu não acho que seja uma exigência legal, dependendo de quanto tempo eles nos mantêm aqui — Nia disse, mas eu já estava me movendo em direção à porta. Ela se abriu facilmente. Com certeza, eu podia ver uma placa de banheiro no corredor.

Quando a porta se fechou atrás de mim, pude ouvir Joe Canguru começar a reclamar sobre como os juízes não deram a sua carne de porco um tratamento justo, que o preparo de carne de porco era seguro

o suficiente agora que não havia problema em servir carne de porco um pouco mal passada. Eu relaxei para não ouvir. A única coisa que pode me deixar mais louca do que ficar sentada lá e relembrar todos os nossos pratos de novo pode ser sentar lá e analisar detalhadamente a aparência de Luke. Sua aparência, que, sim, era impressionante, mas por dentro ele era muito mais...

Lá.

Ele estava *lá*. Parado em frente ao banheiro. Porque é claro que os juízes teriam que ir ao banheiro também. Eu o vi antes que ele me visse, o que significava que eu tinha uma vantagem sobre ele.

— Luke — eu disse, parando a um braço de distância.

O que eu queria que ele fizesse: corresse para mim, colocasse seus braços em volta da minha cintura, me levantasse no ar e me girasse, me abaixasse de volta ao chão e me beijasse apaixonadamente, me beijasse até que ele me tirasse o meu fôlego (literalmente) e me deixar tonta.

O que ele realmente fez: olhou para mim como se eu fosse um vampiro atacando ele. Mesmo que fosse ele quem parecia um vampiro, seu rosto todo cinza e pálido. Ele nem mesmo disse olá.

Eu não o alcancei. Ele deu um passo para trás de qualquer maneira, quase violentamente, batendo as costas na parede.

— Juízes e participantes não podem confraternizar.

— Eles deveriam ter considerado isso quando nos disseram para usar o mesmo banheiro — eu disse de volta.

— O banheiro masculino no corredor dos juízes realmente estava sendo limpo, então eles me disseram que não era grande coisa sair correndo e usar este, porque eu realmente precisava...

— Luke. — Eu interrompi antes que eu tivesse que ouvir os detalhes de sua emergência no banheiro. — Você disse alguma coisa a eles?

Seu rosto estava ficando roxo agora, como se ele tivesse sido mordido pelo vampiro e todo o sangue estivesse se acumulando em suas bochechas em preparação para sair de sua garganta.

— Sobre o quê?

Só agora percebi que poderia haver câmeras no corredor. Olhei ao redor tardiamente, então me inclinei para mais perto de Luke. Se

houvesse *câmeras*, esperançosamente elas não captariam as minhas palavras.

— Sobre nós — eu sussurrei. Seu rosto não mudou. — O que aconteceu entre nós depois do aeroporto? Quando a gente comeu comida coreana e se pegou em frente da porta?

Seu rosto mudou agora. Algo cintilou sobre ele: eu não poderia dizer exatamente o que era, mas parecia tristeza. E então ficou todo tenso, torcendo seus lábios em uma carranca.

— Você não deveria ter dado importância a isso, Sandy.

Ele me chamando pelo nome errado me fez formigar com o calor da vergonha. Eu pensei que iria suar todo o suprimento de líquido do meu corpo durante o desafio e o julgamento, mas aparentemente a cerveja tinha reabastecido. *Bem, isso é bom*, meu cérebro embriagado disse a mim mesma logicamente. *Se você suar tudo, não precisará mais fazer xixi, certo?*

Mas eu não queria aparecer no julgamento toda suada e amarrotada e cheirando a álcool. E eu realmente não queria sentir vergonha agora. Por que eu estava sentindo vergonha, afinal? *Você realmente achou que ele gostaria de você? Você não deve saber disso agora?* disse meu cérebro, de repente sóbrio como uma pedra. Estava falando comigo com a voz de Derek. *Claro que você deveria se envergonhar. Você deve encolher em uma bola de vergonha.*

Luke já estava continuando.

— Eu tinha esquecido completamente sobre essa coisa toda até que eu vi você na fila de julgamento. — Aquele leve sotaque britânico estava se insinuando novamente, fazendo tudo o que ele dizia soar um pouco mais elegante e infinitamente mais irritante. — Então não havia realmente nenhuma razão para falar sobre isso com Adrianna ou Maz. Nós dois estamos aqui para fazer um trabalho, então vamos fazer nosso trabalho e esquecer todas essas outras bobagens, sim? — Quando eu não respondi, apenas tentei forçar a vergonha de volta pela minha garganta para que não explodisse em um grito de quebrar a câmera, ele perguntou:

— Certo, Sandy?

A vergonha cresceu com uma pressão, forçando meus lábios a se abrirem, forçando...

Um arrote.

Bem, isso foi embaraçoso. Mas pelo menos agora meu rosto estava fervendo por outro motivo que não era vergonha.

— É Sadie — eu disse. — Meu nome é *Sadie*. — Eu o imaginei dizendo meu nome do lado de fora do restaurante coreano, aqueles olhos escuros derretendo nos meus, aquelas duas sílabas demorando em seus lábios como se ele estivesse provando a mais deliciosa trufa de chocolate. Eu o imaginei dizendo meu nome pouco antes de eu beijá-lo, meus próprios lábios engolindo a última sílaba, e sim, em sua boca, meu nome tinha gosto de nada que eu já tinha experimentado antes, especiarias de um mercado noturno brilhando com ouro e fumaça e mistério.

— Duas sílabas. Cinco letras. Não é tão difícil. *Sadie*.

A vergonha estava de volta, me fazendo sentir como se todas as minhas entranhas estivessem se amassando como uma folha de papel na mão de Luke. Eu tinha imaginado seriamente nossa conexão? Eu estava tão desesperada ou faminta por atenção que eu inventei totalmente o calor em seus olhos, o...

— Sadie, sim — Luke disse com desdém. — Certo, eu acredito que a última garota que eu trouxe do aeroporto se chamava Sandy. — Ele deu um passo para trás na direção do que eu presumi ser a sala dos juízes. — Eu não vou deixar nada disso afetar meu trabalho no programa, e você também não deveria. Boa sorte para você.

Antes que eu pudesse gritar ou socar ou qualquer coisa, ele correu de volta pelo corredor. Eu o observei ir, todas as palavras evaporando na minha garganta. Eu queria gritar para ele que ele também não significava nada para mim, mas ele desapareceu pela porta.

E então eu estava sozinha no corredor, a não ser pela minha bexiga latejante. Eu não poderia dizer o que doía mais: isso, ou meu coração.



EU TIVE QUE ir ao banheiro mais duas vezes para urinar toda a minha cerveja antes que eles finalmente chegassem e batessem na porta. O que foi uma sorte, porque até lá eu já tinha ficado sóbria. Assim como os outros, o que nos deixou sentados na sala do ensopado em um tipo de silêncio sombrio. Nenhum de nós estava realmente feliz com nossos pratos. Todos nós pensamos que poderíamos ir para casa. Ninguém queria ir para casa.

Isso não era inteiramente verdade. Agora, eu meio que realmente queria ir para casa e me enrolar em uma bola debaixo das minhas cobertas, da mesma forma que eu tinha feito nos três dias depois de ter sido despejada e demitida pela mesma pessoa ao mesmo tempo. Mas assim como isso não me fez sentir melhor naquela época, não me faria sentir melhor agora. E se isso significava ser demitida em rede nacional por um cara que eu beijei e que depois me deu um pé na bunda, que assim seja. Isso só iria me atormentar pelo resto dos meus dias. O que provavelmente seria curto, já que eu desperdiçaria vergonha.

Maz abriu a porta e ficou em silhueta na entrada. Deve ser tarde agora, eu percebi. Eu poderia ter olhado para o relógio, mas eu propositalmente encarei Maz em seus olhos verdes brilhantes. Existimos em algum espaço atemporal e liminar entre destinos.

— Os juízes gostariam de ver Nia, Kel e Sadie — ele anunciou, sua voz suave.

Eu? Meu estômago deu um nó com os nervos. *O Chef Supreme* geralmente chamava os três primeiros e os três últimos em cada desafio, mas eles não diziam a cada grupo qual era qual até que eles

estivessem na frente dos juízes e pausas suficientemente dramáticas tivessem passado. Eu respirei fundo. Nia tremeu. Então eu percebi que os outros estavam na minha frente e eu tive que correr para alcançá-los enquanto eles caminhavam rapidamente por aquele corredor interminavelmente longo.

— Oh meu Deus do céu — Kel respirou enquanto eu me alinhava com ele e Nia. — Meu coração vai explodir aqui.

Apertei os olhos para os dois, tentando lembrar se os juízes tinham gostado ou não de seus pratos. A segunda metade do julgamento tinha sido um borrão. Eu estava muito ocupada me preocupando freneticamente com Luke.

— Eu pensei que eles tinham gostado do meu — eu sussurrei. Eu não queria isso sendo capturado pela câmera. Eu não queria ter a edição do vilão arrogante. Ou pior, a edição do perdedor alheio. Sempre havia alguém que se gabava demais sobre como os juízes adoravam seu prato e que definitivamente iria ganhar, ganhar, quando na verdade todos em casa sabiam que seu prato era ruim. O público adorava ver os queixos das pessoas caírem.

Enquanto isso, Nia murmurava o que parecia um mantra baixinho. E então percebi que eram principalmente números... nas últimas três temporadas, os vencedores foram chamados primeiro sessenta e oito por cento das vezes. Estatisticamente, somos mais propensos a ser os vencedores do que os perdedores. Nas três primeiras temporadas, a pessoa cujo nome é falado em segundo lugar tinha quarenta e oito por cento de...

Maz parou em frente a uma porta no final do corredor. Ele se inclinou, a voz abafada.

— As câmeras estarão filmando vocês enquanto entram na sala, apenas para sua informação. — Ele soava diferente quando estava falando fora da câmera. Menos confiante. Mais nasal. — Vocês vão entrar e ficar em fila na frente dos juízes. Sigam a fita no chão.

Fiquei feliz por termos recebido a fita para seguir, porque o esforço de parecer confiante – mas não arrogante – além de seguir as marcações do chão me impediu de olhar para Luke até que eu estivesse

no meu X de fita designado. Então eu olhei para cima. Meus olhos se prenderam aos dele. Ele parecia assustado, quase, como se estivesse surpreso em me ver aqui. Algo faiscou dentro de mim. Eu não tinha certeza se era pura fúria ou se eu queria mergulhar sobre a mesa dos juízes para beijá-lo novamente. Ou ambos.

Seus olhos se afastaram. A faísca esfriou e morreu.

Tivemos que fazer mais três tomadas de nós entrando e fazendo fila na frente dos juízes, porque continuamos olhando para o chão. No momento em que seguimos em frente, eu tinha certeza que todo o meu corpo havia se dissolvido em suor, além dos nervos enviando arrepios incandescentes de pânico do meu coração trêmulo para minhas entranhas nadando.

Era tarde demais para ir fazer xixi novamente?

— Chef Nia, Chef Kel e Chef Sadie — Maz disse em sua voz de locutor. Eu me perguntei se a câmera estava pegando manchas solares do suor brilhando por todo o meu rosto. — Nós convidamos vocês aqui porque vocês fizeram os nossos...

Pausa dramática.

A pausa dramática continuou.

Sério, todas as ondas sonoras pararam de funcionar ou algo assim?

Maz limpou a garganta.

— ...pratos *favoritos* da noite!

Eu não sorri conscientemente, mas senti o sorriso se espalhando pelo meu rosto. Meu foco estava principalmente no resto de mim, que estava desmoronando de alívio. Era como se meus nervos tivessem sido um andaime, e agora que eles tinham ido embora, ocupados comemorando minha colocação entre os três primeiros, o resto de mim estava pronto para derreter em uma pilha quente e solta de gosma.

— Nia, seu prato de camarão frito foi o que só posso descrever como transcendente — disse Lenore Smith em êxtase. Ela havia trocado de roupa desde que a vimos mais cedo, talvez para sugerir que o julgamento aconteceria em um dia diferente, e agora estava vestindo um terno azul marinho sob medida com uma gravata borboleta vermelha. Talvez ela não quisesse acidentalmente pingar suco de porco

cru em seu terno chique. — Eles eram tão leves, macios e crocantes, e você o igualou perfeitamente com os seus acompanhamentos. Posso ir tão longe a ponto de dizer que foi o melhor camarão frito que comi no ano todo.

O rosto de Nia estava positivamente brilhante. Fiquei ao mesmo tempo feliz por ela e aborrecida por sua comida ser tão boa.

Luke continuou.

— E Chef Kel, seu cordeiro assado foi mais impressionante por ter sido feito em uma hora, mas a verdadeira estrela do seu prato foi aquele chow-chow. Era revigorantemente picante, crocante, azedo, doce, tudo junto. Quero apresentá-lo no meu restaurante.

— Obrigade — disse Kel. Suas bochechas estavam rosadas.

Maz virou-se para mim.

— Chef Sadie, aquele salmão estava delicioso, macio e tingido com o toque perfeito de sabor defumado. A massa estava crocante e contrastava perfeitamente com a maciez do interior, e aqueles legumes em conserva nori proporcionaram o sabor perfeito de acidez. Eu só queria que você tivesse deixado esse mingau de arroz levemente gomoso fora do prato.

Minhas bochechas estavam congeladas.

— Obrigada!

Isso era realmente tudo o que você poderia dizer à crítica dos juízes; qualquer um que discutisse com eles era mal visto pelos juízes e infinitamente criticado online. Na minha mente, vovó Ruth bufou e balançou a cabeça, fazendo seus cachos brancos curtos saltarem antes de caírem precisamente de volta no lugar. Ela tinha usado tanto spray de cabelo que sua casa era praticamente um risco de incêndio. *Nada de errado com uma boa discussão de vez em quando. Adiciona um pouco de tempero à vida*, disse a mulher que uma vez discutiu com uma mulher no supermercado pelo último pacote de queijo americano, mesmo quando ela ridicularizou o queijo americano falando que era de plástico. O queijo americano podia ser de plástico, mas eu, sua neta mais velha, adorava queijo de plástico.

Assim, tinha sido para mim. E só o fato de alguém ter brigado uma vez com uma mulher no supermercado por *mim* fez com que eu ficasse mais imponente, me deu a coragem de receber o julgamento de Luke, o enorme idiota.

— Mesmo que todos os seus três pratos tenham sido excelentes, só pode haver um vencedor — disse Maz. Eu segurei minha respiração. — O vencedor desta semana é...

Ele parou por tanto tempo que eu tive que começar a respirar de novo ou então eu desmaiaria. *Diga Chef Sadie*, insisti com ele na minha cabeça, embora soubesse que eles já haviam decidido o vencedor antes mesmo de pisarmos nesta sala. *Sadie, Sadie, Sadie!*

— ... Chef Nia!

Uma expressão de decepção tomou conta do meu rosto por apenas um momento antes de eu me lembrar de forçar um sorriso em meus lábios. Com a minha sorte, a câmera teria focado em mim naquele momento e eu seria pintada como uma péssima perdedora. *Melhor cuidar disso, então*. Eu me virei para Nia e lhe dei um rápido abraço de lado, aquele sorriso grande e falso estampado no meu rosto. Seus cotovelos e ombros pareciam ainda mais afiados e pontudos do que aparentavam.

— Parabéns! — eu disse com um falso entusiasmo. — Você merece isso!

Demais? Demais. Ah bem. Não era como se eu pudesse dizer, *apenas brincando, você realmente não merece*. E ela merecia. Minha participação aqui provavelmente era um acaso, enquanto ela obviamente estudou como uma louca. E seu prato tinha sido claramente incrível.

Kel também, evidentemente, tinha a mesma estratégia que eu, também sorrindo e dando parabéns. Ou talvez ele fosse um ser humano genuinamente gentil e eu fosse um lixo. Ou uma ou outra.

Nia tinha um sorriso tão grande que parecia que seu rosto poderia realmente quebrar em dois. Uma luz brilhou em seus olhos.

— Muito obrigada — ela disse.

— Você deve ficar de olho — disse Lenore Smith. A forma como seu cabelo prateado não se movia me lembrou um pouco da vovó Ruth. Ambas usavam o cabelo como um capacete.

— Agora — Maz anunciou, seu tom sombrio, sinalizando uma mudança. — Infelizmente, vou ter que pedir para você enviar alguns de seus colegas.

Nossa caminhada de volta para a sala do ensopado foi animada, nós três flutuando acima do piso de ladrilhos.

— Estou tão animado por estar entre os três primeiros — disse Kel. — Mesmo que eu não ganhe.

— Eu *ganhei* — disse Nia, como se tivéssemos esquecido, mas era difícil ficar chateada com ela com aquele sorriso. — Você sabe, aproximadamente trinta e três por cento dos chefs que vencem o primeiro desafio vencem o show inteiro!

Eu não tinha certeza exatamente o que dizer sobre isso. Felizmente, chegamos então à porta da sala do ensopado. Eu respirei fundo.

— Sério?

Nia empurrou a porta sem me dar uma resposta.

A sala estava crepitando com ansiedade, todos eles obviamente esperando que fôssemos os três últimos.

— E aí? — Joe Baunilha exigiu, levantando-se. Eu não tinha ideia de por que ele se levantou. Talvez para que ele pudesse pular para cima e para baixo se um de nós tivesse ido para casa.

— Eu venci! — disse Nia. Ela voltou a sorrir, mas foi um sorriso mais cauteloso desta vez, levando em conta os sentimentos de todos os outros, que tiveram que lidar com o duplo golpe de saber que não ganharam e que poderiam ir para casa.

Um murmúrio de felicitações extremamente falsas emergiu pela sala. Kaitlyn realmente veio até nós e deu um abraço em Nia.

— Parabéns!!!! — ela disse. Eu podia ouvir os pontos de exclamação. E então ela se virou para mim.

— Para você também! — ela disse com uma alegria duvidosa. — Estou muito feliz por você!

É claro que ela estava. Ela provavelmente só queria mais tempo de câmera. Ainda assim, era bom ter a vantagem. Eu poderia ter sido arrebentada pessoalmente, mas eu estava arrebentando profissionalmente.

— Obrigada — eu disse, sorrindo de volta para ela. Você sabia que, entre os macacos, às vezes mostrar os dentes em um sorriso é na verdade um sinal de agressão? Eu mantive isso em mente enquanto olhava para o nosso círculo, todos sorrindo.

Nia ficou séria.

— Eles nos pediram para enviar três de vocês de volta — ela disse, e a sala ficou em silêncio, porque todos sabiam o que isso significava. Os três piores.

— Eles pediram Mercedes e dois Joes. Hum, Joe Martinez e Joe Johnson?

Joe Canguru e o Velho Joe se aproximaram de Mercedes, seus rostos sombrios. Joe Baunilha e Joe Careca sorriram aliviados.

— Boa sorte, pessoal — Kel disse enquanto todos saíam.

O clima parecia mais leve quando nos sentamos novamente, esperando o veredicto. Nada pesado pairava sobre nossas cabeças. Mesmo aqueles que não ganharam sabiam que não iriam para casa.

— Eu não sei por que você não ficou entre os três primeiros, Kaitlyn — Kel disse. — Seu ravióli parecia tão bom.

Kaitlyn deu de ombros.

— Toda a sua comida parecia muito boa também!

Todos murmuraram um acordo educado... com uma exceção. Joe Baunilha se largou na cadeira, fazendo o que parecia uma zombaria. Eu estava pronta para ignorá-lo, não querendo provocar uma briga que poderia ser distorcida pelas câmeras, mas Kaitlyn parecia não se importar.

— O quê? — ela perguntou. — Tem alguma coisa errada?

Se Joe Baunilha fosse sábio, ele diria não, que é claro que toda a nossa comida parecia deliciosa e ele absolutamente não era apenas um mau perdedor.

Joe Baunilha não era sábio. Ele disse:

— Não parece justo. Eu estava preso com a cesta de Nia. Claro que ela ganhou com a comida *do sul*. A comida do sul é fácil de fazer a partir de qualquer cesta de ingredientes. Você pode juntar algumas coisas fritas e afogá-las na manteiga em qualquer lugar. — Ele ergueu o queixo no que parecia um desafio. — Não é o caso da *minha* comida.

Os olhos de Nia se arregalaram.

— Como é?

— Ei, vai se fuder — disse Kel. — Não você, Nia. Você, Joe Baunilha. Não seja um idiota.

Joe Baunilha não parecia ter ficado incomodado por ser xingado. Eu ficaria. Não tanto pelo xingamento em si – eu tinha experimentado muito pior como uma mulher na linha – mas pelo fato de que as câmeras estavam observando cada movimento nosso, gravando cada palavra nossa. Os produtores provavelmente estavam salivando: eles tinham o vilão da temporada. Mesmo que Joe Baunilha pedisse desculpas a Nia imediatamente, eles teriam uma briga no ar.

Não que ele estivesse mostrando quaisquer sinais de desculpas.

— Não estou tentando ser um idiota — Joe Baunilha disse com um elegante encolher de ombros. — Apenas sendo franco e honesto.

Aka, o cartão de visita dos idiotas em todos os lugares.

Os olhos de Nia se estreitaram e eu me preparei para uma defesa estatisticamente conduzida... mas a porta se abriu. Os três últimos estavam de volta.

Mercedes e o Velho Joe entraram com sorrisos tímidos, mas aliviados. Joe Canguru entrou com uma careta, as mãos levantadas na frente dele.

— Sou eu — disse ele. — Estou fora.

Todo mundo foi até ele com abraços e palavras de encorajamento. Nia, Kel e eu ficamos para trás, sem saber se ele gostaria das palavras gentis dos vencedores. Realmente, eu não tinha certeza se queria dar alguma palavra gentil. O cara havia servido carne de porco mal passada aos juízes. Ele deveria saber que isso iria acontecer.

Parecia que a carne de porco era mais difícil de cozinhar do que a de canguru.

No momento em que nos disseram nossa agenda para o dia seguinte e para sair, era hora do jantar. Almoçamos? Eu não me lembrava. Nossos carros nos levaram para casa nas mesmas formações em que chegamos lá. Olhei sonhadoramente pela janela enquanto atravessamos a ponte, observando as luzes da cidade brilharem na água. Nia fuzilou com os olhos o pescoço de Joe Baunilha do banco de trás. Joe Baunilha adormeceu.

De volta à casa do *Chef Supreme*, ninguém queria cozinhar. Kel, Kaitlyn e o Velho Joe juntaram uma enorme tábua de queijos com o encontraram na geladeira, cheia não só de queijo, bolachas e pão, mas também de várias mostardas, frutas secas e conservas. Caímos nela como lobos em uma carcaça. Eu praticamente podia ouvir os queijos gritando.

O clima era festivo — todos havíamos passado! — até que Ernesto correu para o quarto para pegar um cigarro na bolsa e encontrou o beliche embaixo do dele totalmente despojado e vazio.

— As coisas do garoto já se foram — disse ele. Megan estava rindo com vontade, mas ela começou a tossir. — Como se ele nunca tivesse estado aqui.

E logo seria outro de nós. Eu me perguntei quem tinha feito as malas. Eles levaram Joe Canguru de volta para cá enquanto o resto de nós estava recebendo instruções, para pegar todas as suas coisas e sair correndo antes que pudéssemos sentir pena dele novamente? Ou mandaram algum estagiário não remunerado tirar as cuecas da gaveta e jogá-las em um saco de lixo para que um concorrente eliminado não sujasse a soleira da nossa casa?

Por mais que eu quisesse ter uma boa noite de sono antes de ser acordada ao raiar do dia novamente amanhã, minha mente estava correndo e meu estômago estava revirando. Talvez fosse o estresse, e talvez fosse muito queijo. De qualquer forma, tomei um banho rápido, onde cabelos compridos de todos os tons já riscavam as paredes de azulejos, depois saí para o terraço.

Eu não era a única que teve essa ideia. Kaitlyn estava lá fora fumando, como sempre; a julgar pelo cinzeiro na frente dela, ela já

estava há algum tempo. Nia sentou-se contra o vento, o rosto virado para o horizonte de Manhattan. Luzes brilhavam no céu escuro.

— Quer fumar? — perguntou Kaitlyn. Eu balancei minha cabeça. Ela sabia que eu não fumava. — Parabéns novamente.

— Obrigada.

Ficamos em silêncio por um tempo, o vento despenteando nossos cabelos.

— O que você acha que eles vão fazer com a gente amanhã? — Eu perguntei.

Kaitlyn deu de ombros. Nia disse:

— Há um número ímpar de nós, então não será um desafio em equipe.

— Faz sentido — eu disse, mas Nia ainda não tinha terminado de falar.

— Eu não sei o suficiente sobre o novo juiz — ela disse. — Eu pesquisei muito sobre John Waterford para saber o máximo possível sobre o que ele gosta, não gosta e sobre sua história. Tipo, eu planejei um monte de receitas sem usar cebola roxa crua, porque eu sei o quanto o Chef Waterford odeia isso. — Suas sobrancelhas franziram em desânimo. — Mas e se esse tal de Luke *amar* cebola roxa crua? E se for a comida favorita dele e eu tiver me condenado antes mesmo de começar?

— Você acabou de vencer o primeiro desafio — Kaitlyn disse secamente. — Eu não te chamaria de condenada.

Eles debateram sobre Luke por um tempo, indo e voltando sobre o que ele poderia gostar, nenhuma delas pensou na ideia de apenas perguntar a Kel, enquanto eu me sentava lá e fervia de raiva. Daquele bastardo. Eu não podia acreditar que ele fingiu nossa conexão tão bem. Ele era pior do que... bem. Do que Derek.

Ou talvez não tão ruim. Ainda assim, ele era um grande idiota. Talvez ele tenha ajudado a carreira de Kel, mas ser um bom chefe não significava nada quando se tratava de ser um idiota com as garotas que ele namorava. Veja: Chef Derek Anders. Administrava uma cozinha eficiente; era um namorado terrível.

Eu só teria que aproveitar essa raiva. Fingir que era uma corrida de cavalos. Minha raiva pode ter sido forte e barulhenta, mas me levaria longe, rápido. Luke achava que eu era inútil? Meu antigo chefe achava que eu nunca conseguiria outro emprego — que não *merecia* outro emprego? Eu mostraria a eles.

Eu esperava.

Fiquei muito tempo sem falar. Kaitlyn e Nia estavam olhando para mim com expectativa, esperando que eu entrasse na conversa. Eu disse, um pouco alto demais:

— Eu estou completamente no escuro sobre os gostos e desgostos de Luke que cheguei ao ponto em que eu não sei se ele sequer tem gostos e desgostos.

Acertei em cheio.

Kaitlyn olhou para mim.

— Tuuuuuudo bem.

— De qualquer forma — eu disse rapidamente. Eu sabia que Luke não gostava de erva-doce por causa da nossa conversa no avião, mas talvez isso tenha sido apenas mais uma de suas mentiras. — É muito diferente estar aqui do que assistir na TV, não é?

— Sim — Kaitlyn disse calmamente. Nia ainda estava virada, olhando para o mar de luzes. Assobios e gritos vinham em nossa direção das ruas escuras abaixo, talvez pessoas saindo de um bar ou crianças correndo pelas ruas. Eu me mexi no meu lugar. Eu gostava da cidade de Nova York, gostava da energia que vi até agora e do fato de que tanta coisa parecia estar acontecendo o tempo todo, mas eu não era fã desse calor e umidade. Me dê a névoa sombria de Seattle qualquer dia que eu teria a sensação de que estava sentada dentro da boca de um cachorro.

Nia olhou para nós, franzindo a testa.

— Eu não posso acreditar que Joe Baunilha disse aquilo sobre minha comida.

Sobre ser fácil cozinhar comida do sul, porque você poderia afogar qualquer coisa na manteiga e fritá-la e facilmente torná-la saborosa.

— Ele é um babaca — eu disse simpaticamente. — Apenas o ignore.

Nia esfregou o queixo.

— Eu não faço apenas comida sulista. Eu descobri que faria comida sulista para o primeiro desafio porque, estatisticamente, isso parece ser o que os juízes mais gostam vindo de mulheres negras. É o que eles esperam quando nos veem, especialmente porque eu sou do sul.

— Você é? — Kaitlyn disse rapidamente. — De onde? — Era minha imaginação, ou ela parecia ansiosa para mudar de assunto?

— Perto da fronteira da Geórgia com a Carolina do Sul — disse Nia. — Minha família era dona de uma churrascaria. Comecei lá, cozinhando os acompanhamentos – isso era trabalho das mulheres – depois fui para a cidade. Atlanta. Cozinhei lá por três anos em todos os tipos de restaurantes. Claro, o que eu realmente quero é abrir o meu próprio onde eu tenha controle total sobre o menu.

— Claro — eu disse melancolicamente. Eu também. Mas para isso, eu teria que me sair bem no próximo desafio, e no próximo. Então eu sentei lá fora, vendo cachos de fumaça desaparecer no céu noturno, repassando o desafio de hoje na minha cabeça, lembrando onde os diferentes ingredientes foram colocados e pensando no que eu poderia ter feito melhor.

Afinal, eu iria recontá-los no meu depoimento amanhã. E depois fazer tudo de novo no dia seguinte.



ACORDEI NA MANHÃ do segundo desafio com uma câmera na minha cara.

— O quê? — Lutei contra a vontade de socá-lo enquanto recuava, apertando os olhos para a luz do cinegrafista. — O que...

— Bom dia! — o cinegrafista disse alegremente. — Levante-se e brilhe!

Lutei contra a vontade de socá-lo.

Depois de um turbilhão de pasta de dente, torradas secas e café, estávamos entrando em nossos carros pretos brilhantes. Adrianna estava na frente da fila, apontando para cada banco traseiro.

— Estamos misturando todos esta manhã — disse ela, e foi minha imaginação, ou eu estava ficando com um pouco de ressentimento? — Não gostaria que ninguém fosse *excessivamente estimulado* por sua empresa.

Então ela *assistiu* ao nosso vídeo na manhã do primeiro desafio. Um pouco timidamente, abaixei minha cabeça e evitei seus olhos enquanto ela me empurrava para o banco traseiro atrás de Joe Careca e Megan. Duas das maiores pessoas no set para ser amontoada em um banco de trás, mas eu sobreviveria. Joe Baunilha pulou no banco da frente. Novamente. Eu fiz uma cara feia para a parte de trás de sua cabeça.

Megan me deu uma cotovelada quando saímos. No começo eu imaginei que fosse um acidente, considerando o quão apertado estava aqui atrás – tão apertado que eu podia sentir o quão dura como pedra a coxa direita de Megan estava sob seu jeans – e então ela fez isso de novo.

— Ei, Sadie — ela disse. — Então, qual é o problema com Kaitlyn?

— O problema com Kaitlyn? — Eu repeti lentamente.

— Sim, Kaitlyn — ela disse, se mexendo em seu assento, ou tentando se mexer, de qualquer maneira. — Vocês são amigas, certo?

Amigas? Como exatamente eu deveria responder a isso?

— Hum, a gente costumava trabalhar juntas. No Atelier Laurent — eu disse. — Então nós nos conhecemos muito bem lá, eu acho. Mas não é como se a gente saísse o tempo todo ou algo assim.

Nós tentamos, uma vez. Tínhamos até saído para um encontro duplo. Ela e eu com dois dos garçons. Seu garçom estava obviamente bem no fundo do armário, e ela foi para casa com o meu.

— Bem, de qualquer maneira — Megan continuou. Ela passou a mão sobre seu cabelo raspado. Ele estava começando a crescer um pouco, ficando desgrenhado nas laterais. — O que ela é? Você sabe?

Pisquei, então pulei quando nosso motorista buzinou para um carro demorando muito para se mover depois de um sinal verde.

— O que você quer dizer, o que ela é? Ela é... chefe de cozinha? Ela é... uma pessoa?

Megan soltou um suspiro de desgosto.

— Quero dizer, ela gosta de mulheres? Ela é lésbica? Bi? Ela é...

— Eu entendi — eu disse rapidamente. Ao lado dela, Joe Careca estava sorrindo. Eu só podia imaginar o rosto de Joe Baunilha na frente. Eu não queria, mas isso forçou seu caminho na minha cabeça de qualquer maneira. — Hum, eu não sei. Não somos tão próximas.

Eu sufoquei um suspiro com a mão. Claro que todos estavam apaixonados por Kaitlyn. O ciúme explodiu em minha barriga. Todo mundo estava apaixonado por Kaitlyn, com o quão bonita, engraçada e charmosa ela era, o que doeu, especialmente porque todos na minha vida não estavam ativamente apaixonados por mim.

Megan recostou-se em seu assento, ligeiramente desapontada.

— O que devo fazer, perguntar *a ela*? — Ela suspirou. — Eu não posso nem stalkear as redes sociais dela enquanto estamos aqui. — Ela se acomodou até o ponto em que se tornou um desleixo. — Sinto que estou perdendo um membro do meu corpo.

Eu me sentia um pouco assim também, mas meio que gostava. Sim, era como se estivesse faltando uma mão, mas também era como se eu não tivesse percebido que a mão estava apertada de dor o tempo todo. Às vezes, literalmente, porque ela estava enrolada no meu telefone por muitas horas enquanto eu percorria os feeds das pessoas, atualizando todas as coisas para as quais não fui convidada porque estava ocupada trabalhando. Era o que acontecia quando você trabalhava em uma cozinha: acabava saindo apenas com outras pessoas que tinham as mesmas horas de folga que você. Era mais provável que eu estivesse cozinhando para um dos meus amigos da minha época pré-restaurantes do que eu mesma estivesse à mesa com eles.

Na cozinha do *Chef Supreme*, passamos pela mesma ladainha do último desafio: cabelo e maquiagem; eles desmontando nossas roupas; nós fazendo fila em nossas bancadas. Eu nem precisei procurar meu cartão de identificação quando cheguei lá; a bancada já me parecia familiar. Talvez não como a minha própria cozinha, na qual eu poderia cozinhar com os olhos vendados, mas como a cozinha de um amigo. Eu me perguntei quais competidores estiveram na minha bancada nas temporadas anteriores. Seria muito legal se eu estivesse cozinhando na estação de Julie Chee. As chances eram de apenas uma em doze, mas decidi fingir que era verdade de qualquer maneira.

Uma vez que as câmeras estavam prontas e as luzes estavam fazendo todos nós suar, Adrianna se afastou – o sinal de que estávamos indo gravar, porque ela poderia comandar tudo isso, mas ela estaria ferrada se deixasse o público saber disso, ela nos disse – e a porta na frente da sala se abriu. Maz entrou, cada centímetro dele esculpido, perfeição plástica. Eu não entendia como havia spray de cabelo suficiente no mundo para fazer seu cabelo preto em uma onda tão alta.

E atrás dele vinham os juízes. Lenore Smith, hoje em um terninho verde brilhante e com um pouco de blush demais, o que fez seus olhos azuis gélidos saltarem. E Luke. Eu odiei que meu estômago deu um pequeno salto quando o vi. Eles cortaram seu cabelo preto, eu notei hoje. Ele não olhou para mim, é claro. Aqueles olhos escuros sem fim

dele examinaram toda a cozinha, mas sobre nossas cabeças. Como se não importássemos para ele.

Eu lutei contra uma cara feia. Não queria isso na câmera. Em vez disso, tentei transmitir pensamentos em sua direção. *Você irá afundar. Tão profundamente. Tão profundamente que você vai queimar na crosta terrestre.*

Não fazia muito sentido, considerando que ele não estava realmente competindo, mas ainda era bem cedo pela manhã.

— Olá, onze melhores! — Maz proclamou. Tentei sorrir, demonstrando como estava feliz por estar aqui. Kaitlyn estava radiante com tanta força que os raios de luz refletidos em seus dentes grandes e brilhantes poderiam queimar os olhos de Maz. Como os dentes dela estavam tão brancos com tanto fumo? — Temos uma surpresa especial guardada hoje...

Oh não. As surpresas nunca foram uma coisa boa na cozinha do *Chef Supreme*.

— ...para um de nossos juízes! — Maz terminou após sua pausa dramática. As sobancelhas excessivamente esculpidas de Lenore Smith se ergueram em surpresa. Eu me perguntei se era real. Se os juízes estivessem tão no escuro sobre cada desafio quanto nós.

O rosto de Luke não mudou nada.

Maz se inclinou em direção à porta da frente. Que também passou a ser seu melhor ângulo, onde você podia ver claramente todas as linhas definidas em suas maçãs do rosto e mandíbula.

— Por favor, deem as boas-vindas ao juiz convidado de hoje, Chef Charles Weston!

Charles Weston. Aquele era o pai de Luke. Eu estava ocupada observando o rosto de Luke, então perdi a entrada de seu pai. Luke certamente não; seus olhos estavam fixos na porta. Um sorriso enorme estava colado na bochecha, mas eu podia ver os músculos se contraindo em sua mandíbula mesmo de onde eu estava. Parecia que eles estavam tentando sair através de sua pele.

Eu afastei meus olhos dele quando percebi o que estava fazendo. Por que eu me importava para onde ele estava olhando ou o que ele estava

sentindo? O único ponto em que ele deveria importar mais para mim era como fazer com que ele gostasse da minha comida o suficiente para votar em mim sobre quaisquer reservas. Eu deveria dar adeus a esses sonhos estúpidos que tive na porta daquele lugar coreano. Não, nem mesmo dar adeus a eles. Eu deveria chutá-los para fora da porta e deixá-los tremendo no frio.

Percebi que Charles Weston estava falando. *Foco, Sadie. Lembre-se da coisa mais importante aqui.*

— ...animado por estar aqui no meu aniversário de setenta anos — ele disse com um sotaque britânico frágil e elegante. Ele não parecia ter setenta. Sim, ele parecia distinto: um homem branco velho com estrutura óssea esculpida e cabelos grisalhos, mas sua pele ainda era bastante lisa e sua barriga não era muito saliente. — Eu queria passar meu septuagésimo aniversário com meu único filho, o que significava também passá-lo com todos vocês.

Maz confirmou minha suspeita.

— Para o seu próximo desafio, vocês serão responsáveis pelo bufê da festa de aniversário do Chef Weston. Cada um de vocês será responsável por um hors d'oeuvre¹⁰ para servir cem convidados.

OK. Então isso seria difícil, mas eu poderia fazer. Esperei por alguma reviravolta que ele pudesse dar -- *você terá que cozinhá-los equilibrados nos ombros uns dos outros em uma pirâmide humana!* — mas ele apenas pediu a Charles que compartilhasse seus gostos pessoais.

— Bem — disse Charles Weston. — Eu não quero parecer um esnobe de comida, porque eu gosto de minhas salsichas de carrinho de rua tanto quanto qualquer outro homem, mas meus convidados estarão esperando pratos excitantes e sofisticados ao mesmo tempo. Eu gostaria que vocês ultrapassassem os limites. Me mostrem o que é possível em um pacote pequeno, do tamanho de uma mordida. — Ele piscou. Na maioria dos homens mais velhos, parecia assustador, mas ele obteve sucesso. — Ah, e eu absolutamente não suporto beterraba. Elas têm gosto de sujeira e tristeza.

Achei isso ofensivo, porque as beterrabas estavam deliciosas, mas todo mundo riu, então eu também, para que eu não fosse a única

carrancuda na câmera.

Embora eu tenha notado, para minha satisfação, que Luke também não parecia emocionado. Ele também deve amar a beterraba.

— Então vocês terão três horas para se preparar aqui na cozinha e noventa minutos para terminar no local amanhã — disse Maz. Ele continuou nos dizendo que cada hors d'oeuvre deveria ser aproximadamente do tamanho de uma mordida e deve refletir nossas perspectivas culinárias únicas, e que tínhamos que fazer o suficiente para alimentar cem pessoas e os juízes. — Chefs, vocês podem começar a cozinhar!

Demorei um pouco para apresentar minha ideia, mas fiquei muito feliz com o que surgiu. Quero dizer, tão feliz quanto eu poderia ficar enquanto ainda estava absolutamente certa de que iria para casa.

A linha de pensamento foi assim: rabisquei os alimentos mais “sofisticados” que pude pensar. Foie gras. Trufas. Vinho caro. Caviar. Presunto ibérico. O que mexeu com meu cérebro judeu foi o caviar. Caviar servido com blinis, pequenas panquecas vindas do leste europeu. Na Rússia serviam blinis com caviar e creme azedo. Mas mesmo se eu pudesse fazer cento e quinze blinis no tempo permitido (já que tivemos que fazer alguns extras para fotos de beleza e erros), eu não poderia servi-los apenas com caviar e creme azedo. Isso não foi transformador o suficiente. Original o suficiente.

O que mais era servido com blinis? Bati minha caneta pensativamente no meu bloco de notas *Chef Supreme*. Estávamos chegando ao final de nossa seção de planejamento, e a maneira como os outros ao meu redor estavam balançando a cabeça e sussurrando para si mesmos estava me deixando nervosa. *Sadie, todos eles sabem exatamente o que estão fazendo, e você não*, pensei comigo mesma. E então eu balancei a cabeça, confirmando.

Geleia. Blinis eram servidos em estilo doce com geleia. Mas mesmo se eu fizesse minha própria geleia, isso não seria suficiente. Eu precisava de um fator uau. E se... e se eu fizesse blinis doces, mas os disfarçasse de blinis salgados? Ideias passaram pela minha cabeça enquanto éramos levados ao supermercado. Eu não gostava muito de

gastronomia molecular, mas até eu sabia como pegar um líquido ou um óleo e transformá-lo em pequenas pérolas gelatinosas parecidas com ovas de peixe. Eu poderia pegar geleia, diluí-la e transformá-la em caviar. Então qual seria o meu creme de leite? Um mousse de mascarpone adoçado? E então eu precisaria de algo para evitar que toda a doçura se tornasse esmagadora. Eu teria que fazer uma geleia agradável e azeda. E talvez adicionar um elemento salgado. Uma folha de sálvia frita? Isso pode ser interessante...

Na mercearia, eu joguei uma grande variedade de coisas no meu carrinho, fazendo cálculos na minha cabeça para ter certeza de que estava dentro do meu orçamento. O que eu tive que fazer durante o tempo de preparação hoje: fazer todos os meus mini-blinis (uma palavra adorável que resolvi dizer na câmera várias vezes). Eles não seriam tão bons quanto seriam se eu os fizesse para encomendar no evento amanhã, mas eu não poderia fazê-los todos amanhã e também fazer tudo o que eu tinha que fazer, e se o fogão lá não tivesse funcionando e eu tivesse que compartilhar o espaço de aquecimento? Não. Eu tinha que fazer meu suco de fruta azedo hoje também, para que pudesse esfriar durante a noite. Se sobrasse tempo, faria meu mousse de mascarpone.

O tempo de preparação voou. Eu não parei de me mexer nem para enxugar o suor do rosto; o cabelo escorregou do meu rabo de cavalo e se grudou em linhas por toda a minha testa e pescoço. Meus braços doíam enquanto eu misturava e mexia, enquanto derramava círculos cuidadosos de massa na chapa, enquanto eu fervia frutas e cuidadosamente coava todas as sementes. No final do nosso tempo estipulado, eu estava suada, satisfeita e coberta por uma fina camada de gelatina, que também descrevia um dos meus últimos encontros noturnos com o dono de uma barraca de donuts local.

Ele me deixou no vácuo depois de duas semanas. Esperançosamente, eu teria mais sucesso desta vez.



O DIA DA FESTA DE CHARLES WESTON amanheceu claro e limpo, o que foi uma sorte, já que eu assisti *Chef Supreme* o *suficiente* para saber que desastres vinham junto com a chuva. Eu cochilei a maior parte da uma hora e meia para o local do evento, mesmo que nosso horário de despertar tenha sido mais tarde do que nos últimos dois dias – umas generosas oito e meia da manhã. Mas eu tive dificuldade para dormir na noite passada, meu estômago se comendo com todas as coisas possíveis que poderiam dar errado com o meu prato.

Além disso, Kel roncava como uma vagabunde.

Acordei faltando alguns minutos para terminar o passeio de carro, tempo suficiente para perceber como as ruas lotadas e os prédios altos da cidade se transformaram em gramados verdes ondulantes e casas enormes com pilares emoldurando as portas. Entre as casas avistei o oceano, o que significa que essas casas tinham praias particulares.

— Onde estamos? — Perguntei no carro. Era difícil acreditar que ainda estávamos em Nova York.

— Nos Hamptons, eu acho? — Kel também estava olhando pela janela.

Bem, isso explicava. A maior parte do que eu sabia sobre os Hamptons vinha de episódios de *Gossip Girl*.

O evento seria realizado no grande gramado atrás do que parecia ser uma mansão de clube do campo. Eu não saberia se pertencia a um clube de campo ou a uma pessoa real, pois ninguém nos disse o que era, e não fomos autorizados a entrar. Quando eu tive que fazer xixi de nervoso assim que cheguei lá, fui direcionada para um grupo de banheiros

públicos escondidos atrás de uma cerca viva. Prendi a respiração enquanto tentava não deixar meu vestido tocar em nada ali. O guarda-roupa tinha me puxado de lado ontem à noite e me advertido contra usar meus jeans de sempre, já que essa festa era tão chique e tudo mais. Daí este vestido midi floral verde e amarelo sem mangas.

Saí do banheiro público para encontrar meu lugar. Nossas onze estações estavam dispostas em um amplo semicírculo de frente para o prédio; garçons estavam arrumando mesas de coquetel no meio, e do outro lado um barman estava colocando um monte de garrafas de vidro brilhantes. Assim como nossas estações na cozinha *Chef Supreme*, nossos locais foram atribuídos. O meu estava situado no meio do grupo entre Joe Baunilha e Kaitlyn. Eu não tive tempo para pensar em como isso deve ser algum tipo de vingança distorcida de Adrianna, porque nossos carrinhos preparados de ontem estavam chegando. Eu ainda tinha que destilar meu suco em bolhas de caviar, e fazer meu mousse de mascarpone, e fritar minha sálvia, e descongelar meus mini-blinis (heh) para que não ficassem com gosto de geladeira, e montar tudo. Isso iria ser noventa minutos apertados.

Eu estava tão focada, concentrando-me em tudo o que tinha que ser feito, que não notei as câmeras até que estivessem bem na minha cara. Tipo, literalmente – eu me afastei para ligar minha fritadeira e me vi olhando para a lente preta em branco de uma câmera.

— Chefe Sadie! — Maz explodiu de algum lugar atrás delas. Eu dei um passo para trás. A câmera me seguiu. — Você pode me contar um pouco sobre o que você está fazendo?

Agora ele estava de alguma forma ao meu lado, olhando atentamente para a minha organização. Eu queria amaldiçoá-lo por quebrar minha concentração, tudo o que eu precisava terminar a tempo, mas me forcei a sorrir.

— Minha avó Ruth costumava fazer blinis para a gente no café da manhã quando dormíamos na casa dela — eu disse a ele. — São como pequenas panquecas, e você pode fazê-las doces ou salgadas. Uma das formas tradicionais da Europa Oriental de comê-las é com caviar e creme de leite, então estou fazendo uma brincadeira com isso.

Vovó Ruth estava gargalhando ao fundo. *Eu nunca na minha vida cozinhei um blini para você, querida.*

Eu sabia. Obviamente, eu sabia disso. Mas o que eu deveria dizer? *O Chef Supreme* adorava histórias de família, quanto mais meloso, melhor. O participante competindo para provar algo para seu pai distante que menosprezou sua escolha de carreira. O participante se esforçando para viver de acordo com o exemplo de sua mãe morta. Mais do que tudo, eles adoravam receitas de família – chefs pegando coisas que parentes mais velhos faziam para eles quando crianças, cumprindo um legado familiar, preparando a comida de sua herança e história.

Ignorei os protestos imaginários na minha cabeça.

— Nós, é claro, comíamos o nosso com chantilly e geleia.

Maz disse:

— Só não nos sirva chantilly e caviar.

Eu levantei uma sobrancelha no que eu esperava que fosse uma forma divertida. Apenas fez minha cabeça ecoar com a risada da minha avó.

— Obrigado, Sadie — disse Maz, e seguiu em frente. Felizmente, deixando-me mais espaço para manobrar minhas bandejas.

Aquele momento de foco dividido me fez perceber que havia uma conversa acontecendo atrás da minha cabeça. Kaitlyn estava ligando para Joe Baunilha:

— Você acha que enroladinhos de salsicha serão suficientes para você ganhar?

Joguei algumas gotas de água na minha fritadeira para testar a temperatura. Joe Baunilha respondeu:

— Eles são superiores. Eu fiz minha própria salsicha!

A fritadeira ainda não estava quente o suficiente. Era o frio da manhã no ar? Eu cerrei os dentes.

Kaitlyn estava rindo como uma foca.

— Mantenha sua salsicha fora disso!

— Você é bem-vinda para provar minha salsicha a qualquer hora.

Eles estavam... flertando?

Eu cerrei meus dentes ainda mais forte. *Não tive* tempo de analisar o que estava acontecendo aqui. E pelo menos eles eram altos o suficiente para encobrir Nia gritando de sua estação que ela não conseguia encontrar seus copos medidores, e que ela precisava daqueles copos medidores muito específicos, e quem os roubou?

Depois do que pareceram apenas alguns segundos depois, levantei a cabeça de onde estava colocando uma colherada cuidadosa de pérolas de frutas vermelhas em cima de travesseiros de mascarpone branco e notei aglomerados de homens e mulheres mais velhos de aparência distinta em ternos e vestidos extravagantes começando a brotar em nosso semicírculo de estações. Olhei para o relógio, sacudindo o suor da minha testa. Faltam cinco minutos. Isso foi melhor do que eu pensava, na verdade. Eu tinha a maior parte da minha...

A sálvia. Merda, merda, merda. Minha fritadeira ainda não estava tão quente quanto precisava estar, mas mesmo assim deixei cair um punhado de folhas de sálvia.

E logo me esqueci delas.

Colei um sorriso no rosto quando virei para meus primeiros clientes, um homem e uma mulher. Ambos eram mais velhos, ambos brancos. O homem usava gravata de seda com estampa como eu, uma pessoa fora de moda, reconheci como sendo de um estilista muito elegante, e a mulher tinha diamantes brilhantes nas orelhas que provavelmente custavam mais do que a casa dos meus pais.

— Boa tarde e bem-vindos à festa — eu disse a eles. — Tenho para vocês hoje um mini-blini com caviar de geleia e mousse de mascarpone, coberto com...

Eu parei. Ouvi a fritadeira chiando.

— *Merda.*

— Desculpa? — disse a mulher, enquanto o homem disse:

— É coberto com o quê?

— Não é merda! — Falei por cima do ombro enquanto corria para a fritadeira, deixando seus mini-blinis no balcão.

Droga droga droga *droga droga*.

Mas agora era tarde demais. Tirei as folhas de sálvia da fritadeira, todas pretas, borbulhantes e inutilizáveis, e as joguei na grama. Fiquei ali por um momento, calculando. Eu tinha tempo para colocar um pouco mais? Seria pior deixar o ingrediente fora do meu prato ou servir pratos inconsistentes?

— Desculpe? — o homem disse da frente do meu estande. Eu me virei. Uma fila já estava se formando, várias pessoas no fundo.

Eu apertei minha mandíbula, aquela voz ecoando na minha cabeça novamente. *Um verdadeiro Chef Supreme não queimaria sua guarnição. Um verdadeiro Chef Supreme é melhor do que você. O Arlington Restaurant Group vai rir na sua cara.*

Eu fui incapaz de trazer aquele sorriso forçado de volta. Coloquei mini-blinis nas mãos do casal rico, também incapaz de olhá-los nos olhos. Vi algumas pérolas de caviar rolares no chão. Excelente. Simplesmente ótimo.

Quando vi as câmeras se aproximando, sabia que os juízes estavam perto. Tentei ignorá-los enquanto eles se aproximavam para algumas fotos de ação de mim colocando meus mini-blinis em guardanapos e conversando com os convidados enquanto eles experimentavam os deles, aguçando minhas orelhas na esperança de ouvir o que eles estavam dizendo a Maz ali. Esperançosamente que adoraram meu prato e acharam criativo? Não que eu tenha gritado para eles que meus blinis estavam cobertos de merda?

Eu levantei minha cabeça para o sorriso brilhante de Lenore Smith. Meu estômago deu uma embrulhada, não por vê-la, mas por saber quem estaria lá com ela: não apenas Maz e o Chef Charles Weston, mas Luke.

Luke usava um smoking hoje, um que claramente tinha sido feito sob medida para sua forma esguia. Seu cabelo preto tinha sido gelificado até ficar liso, mas não de uma maneira desprezível ou grosseira. Isso o fazia parecer uma pintura a óleo do século XIX. Eu levantei meu lábio em um rosnado enquanto o calor corria por mim novamente. Bom. Aproveite esse ódio. Porque o ódio era *definitivamente* o que isso era.

Ainda assim, minha boca ficou seca quando os juízes se alinharam diante de mim.

— Olá — eu disse, forçando um sorriso. Olhei para o cabelo de Maz. Como exatamente ele *tinha* o deixado tão alto? Era uma peruca na verdade? O pensamento me deixou um pouco menos nervosa. Um pouco menos focada em como eu não tinha certeza se tinha o que era preciso para avançar nessa coisa.

— Nos conte sobre o seu prato — disse Lenore Smith, e eu comecei a apresentação que tinha ficado mais curta e engraçada ao longo das vinte vezes que eu já a tinha feito. Eles riram em todos os lugares certos. Minha avó gargalhou no meu ouvido.

— Parece delicioso — disse o Chef Charles enquanto eu lhe entregava um guardanapo. Ele se virou para o filho. — Não é, Luke?

Luke limpou a garganta enquanto esperava por sua própria porção. Eu lhe entreguei um blini em um guardanapo e meus dedos roçaram nos dele. Sua pele estava seca e áspera; a sensação dele atingiu minha própria pele, quase me fez deixar cair sua comida na grama.

— É difícil dizer sem provar.

Eu tive que segurar meus olhos para não que eles não virassem. Que *cuzão*.

Em uníssono, todos deram uma mordida. Olhei para os lábios de Luke se fechando ao redor da panqueca macia, do mascarpone cremoso, dos picolés vermelhos escuros da geléia. A câmera também deu um zoom, pegando a única pérola de caviar que caiu em seu queixo e ficou presa em seu cotovelo. Fui tomada pelo desejo de retirá-la antes que ela estourasse e manchasse aquele smoking personalizado, e talvez deixasse meus dedos encostarem nele por um momento longo demais...

Mas ele relaxou o braço e ela caiu no chão, onde seria pisada por algum outro convidado.

— É uma boa mistura de doce, azedo e salgado — disse ele, falando com os outros juízes como se eu não estivesse lá. Eu estava dividida entre o desejo de agradecê-lo pelo que ele estava dizendo e odiá-lo por ser ele. — A geleia ácida e azeda, o queijo rico e cremoso, a panqueca macia e pastosa – é um bocado luxuoso.

— Gostei da apresentação divertida — disse Maz. — Quero dizer, parece caviar e creme de leite, e então você morde e sua boca fica totalmente surpresa!

Até agora tudo bem. Mas eu sabia que eles normalmente elogiavam as pessoas antes de derrubá-las, então me preparei.

Com certeza, eles continuaram um pouco mais sobre o que gostavam antes do argumento decisivo.

— Quando você fez esses blinis? — O chef Charles perguntou. — Você os fez por encomenda?

Eu tamborilei meus dedos no meu balcão. *Você vê uma longa grelha plana?* É o que eu queria dizer. Mas eu disse a ele que eu realmente os fiz antes do tempo.

— Eu pensei o mesmo — disse ele com desdém. Minhas bochechas esquentaram. — Havia uma textura um pouco velha neles, uma sensação um pouco seca, que veio de ser feita ontem e resfriada durante a noite.

— Achei que o queijo e a geléia compensavam isso — disse Luke. Ele deu outra mordida, como se estivesse verificando para ter certeza. Ele fechou os olhos enquanto mastigava, e a luz do sol do meio-dia refletiu nas maçãs do seu rosto.

— Concordo com o Chef Charles — disse Lenore Smith. — E eu senti que as texturas eram todas macias, macias, macias. Precisávamos de algo frágil ou crocante ou difícil de quebrar.

Como uma folha de sálvia crocante? Era como ouvir sobre o meu mingau de arroz levemente pegajoso de novo, mas tinha aumentado um pouco com o conhecimento de que eu tinha um plano para consertá-lo. Os outros juízes concordaram com o problema da textura.

Talvez eles se sentissem melhor se soubessem que eu sabia disso.

— Eu ia adicionar uma folha de sálvia crocante a cada blini, mas o tempo acabou para mim — eu disse. Eu ia acrescentar mais sobre como isso teria resolvido o problema deles, mas minha voz se desvaneceu com o olhar desdenhoso de Lenore.

— Nós não podemos e não vamos julgá-la por isso — disse ela. — Só o que chega ao prato.

Eu queria murchar e desmoronar como minhas folhas de sálvia fritas demais. Mas forcei um sorriso no rosto e falei com uma voz que parecia comer vidro.

— Muito obrigado pelo seu feedback.

Assim que os juízes foram embora, a pressão sobre mim diminuiu um pouco. Parei de me preocupar com as quantidades precisas de pequenas pérolas de caviar que ficavam em cima de cada almofada de queijo e comecei a olhar ao meu redor para ver o que os outros chefs estavam fazendo. Como eu sabia, Joe Baunilha à minha esquerda estava distribuindo seus porcos caseiros em um cobertor, suas salsichas moídas à mão embrulhadas no que parecia ser massa enrolada à mão, tudo servido com uma variedade de molhos que ele também deve ter feito (incluindo aioli de baunilha, obviamente). Os juízes estavam em seu posto agora. Do grande sorriso brega em na boca bigoduda de Joe Baunilha e os tons poéticos das vozes de Charles Weston e Maz que fluíam em meu caminho, eles adoraram. Eu fiz uma careta.

Do meu outro lado, Kaitlyn parecia estar distribuindo bolas de arancini em cima de uma cama de verduras crocantes e legumes em conserva. Provavelmente saboroso, mas difícil de comer em uma mordida – os juízes sempre levaram isso em consideração. Ela estava rindo e conversando com cada convidado, montando seus pratos de uma maneira que parecia totalmente sem esforço; ela estava mesmo suando?

Os convidados passavam com carne carbonizada no espeto, alternando com pedaços maduros de melancia e tomate. À distância, pude ver Kel cozinhando pão de colher com o que pareciam ser cogumelos. Megan estava fritando bolinhos, o que me deu água na boca pensando na mistura interna de carne de porco e repolho e castanhas d'água. Quando vi alguém comendo bolinhos de takoyaki, presumi que era trabalho de Joe Careca — afinal, os bolinhos macios de massa frita e polvo eram uma comida tradicional japonesa de rua. Outra pessoa tinha shots de sopa.

Enquanto eu olhava para a multidão, dilatando minhas narinas para tentar captar qualquer cheiro distinto, o que flutuou em minha direção

ao invés disso foram vozes rápidas e apressadas ao lado. Vozes muito conhecidas. Apontei meus ouvidos para a agitação, tentando não deixar óbvio que eu estava escutando.

—... sendo ridículo. — A voz do homem mais velho escorria com desdém. — Achei que seu paladar fosse melhor do que isso.

— Não estou sendo ridículo. — A do homem mais jovem estava na defensiva. — O recheio dos dumplings era macio e saboroso, macio com apenas um pouco de crocância, e as camadas eram crocantes e mastigáveis ao mesmo tempo. E esse molho? Eles deixaram de ser simplesmente muito bons para serem transcendentais, em...

— Dumplings, no entanto? — disse o chef Charles. Eu não podia vê-lo, mas imaginei suas grossas sobrancelhas prateadas formando um V sobre aqueles olhos azuis pálidos. — Filho, eu pedi por sofisticação. Por classe. Para esses chefs ultrapassarem os limites do que eles podem fazer com a comida...

— E porcos em um cobertor fazem isso? — Luke. Discutindo com o pai sobre quais pratos eles votariam, era o que parecia. — Esses dumplings levaram tanta habilidade, se não mais, para fazer do que...

— Fim da discussão. — A voz do Chef Charles era mais fria do que os filés de salmão que eu esqueci uma vez na parte de trás do freezer do Green Onion. Eles queimaram meus dedos quando fui jogá-los fora. — Parece que você ainda tem que aprender sobre o seu paladar.

O silêncio que resultou soou como se ele tivesse ido embora. Eu dei uma olhada atrás de mim para confirmar. O chef Charles já estava de alguma forma conversando com um convidado, um sorriso caloroso no rosto, como se não tivesse acabado de congelar seu filho em uma estátua de gelo a poucos metros de distância.

Como se pudesse sentir meus olhos nele, Luke se soltou e girou nos calcanhares, andando pelo terreno na direção da divisão dos banheiros públicos. Eu observei, sentindo um grande peso se instalar na boca do meu estômago. Essa postura curvada, esse pescoço curvado, esses punhos cerrados? Tudo depois de ter alguém com quem você se importava gritando com você?

Eu, encurvada, pânico arranhando o interior das minhas costelas, tudo dentro de mim gritando para ir a algum lugar não mais específico do que “longe”. As palavras de Derek pairando no ar como facas apontadas em minha direção, cruéis e afiadas e prontas para cortar a pele até sangrar. Eu tinha que sair do caminho deles, e eu sabia que correr me faria parecer fraca, mas eu não me importei. Eu só não queria me cortar.

Meus pés estavam se movendo na direção de Luke antes que eu pudesse decidir conscientemente qualquer coisa. *O que você está fazendo?* meu cérebro perguntou furiosamente. *Ele é um idiota! É um juiz! Você não deve confraternizar com nenhum deles!* Não me pergunte por que meu cérebro de repente decidiu soar como uma das tábuas da Torá que Moisés arrastou do Monte Sinai. *Talvez você soubesse a resposta se continuasse indo ao templo depois do seu bat mitzvah, Sadie.* Obrigada, cérebro!

Por mais que meu cérebro quisesse me parar, o resto do meu corpo estava totalmente a bordo. Minhas pernas obedientemente seguiram meus pés, e minhas mãos largaram a pilha de guardanapos, e minha boca gritou para Adrianna que estava próxima:

— Banheiro! — Ela parecia levemente desgostosa com a ideia de qualquer função corporal, mas assentiu. Eu já tinha comido meus cem aperitivos. A festa acabou, pelo menos para nós.

Meus converses afundaram na grama enquanto eu caminhava em direção à cerca dos banheiros públicos, o que me fez imaginar como todas aquelas mulheres chiques usando saltos chiques estavam conseguindo andar. O pensamento deste gramado imaculado completamente cheio buracos de salto alto quando isso acabasse me manteve ocupada até que eu contornei a cerca e encontrei Luke. Ele se derreteu contra a cerca ao lado dos banheiros públicos, os braços cruzados firmemente contra o peito e os olhos voltados de modo tão intenso para o chão que me perguntei se ele estava pensando em buracos de salto alto também.

— Ei, eu ouvi sua conversa com seu pai — eu disse, e então aqueles olhos intensos e ardentes estavam em *mim*. Eu tive que me equilibrar

para não dar um passo para trás. — Você está bem?

Seus olhos se voltaram para o céu. Era azul claro, nenhuma nuvem à vista. Na verdade, meio que me preocupou o quão perto ele estava olhando para o sol. Você não deveria olhar diretamente para o sol. Isso queimaria suas retinas em cinzas ou algo assim.

— Estou bem. Vá ao banheiro.

— Eu não tenho que ir ao banheiro — eu disse, embora eu meio que tinha. Eu sempre meio que tinha, apesar do fato de que eu tinha me desidratado propositalmente hoje para não ter que fazer xixi durante o desafio. Eu realmente deveria beber alguma coisa, na verdade. Minha boca estava seca.

— Então o que você está fazendo *aqui*? — Ele gesticulou para os banheiros públicos. Um sorriso se contraiu nos cantos de seus lábios. No entanto, não o suficiente para fazê-los realmente ficarem levantados. — Esta não é exatamente a parte atrativa da propriedade.

— E se eu gostar do cheiro de esgoto? — Eu perguntei. O sorriso se contraiu novamente em seus lábios, e eu encontrei meu coração se contraindo com ele.

Aquele idiota, meu cérebro disse em desaprovação. *Sem sentido, toda emoção.*

Você é que está sendo uma idiota, disse minha avó Ruth, com a mesma desaprovação. Eu a afastei.

— Então você pirou de vez. — O traço daquele sotaque britânico voltou a aparecer. O mesmo que o do pai dele, percebi. — Além disso, você não deveria estar aqui comigo. Não devemos confraternizar.

Dei de ombros.

— Vou ao banheiro. Talvez *você* devesse voltar.

Ele não se moveu. Eu não me movi. Ele suspirou quando me aproximei dele, colocando minhas costas contra a cerca e franzindo o nariz.

— Deus, você está realmente a favor do vento aqui, não é?

Ele não respondeu, apenas suspirou novamente.

— Me deixe relaxar, Sandy. — Seu coração nem estava no nome errado. Só soou patético. Ele estava ativamente tentando ser um idiota,

e de alguma forma isso tornou todo o ato menos ofensivo.

— Você sabe perfeitamente que meu nome é Sadie.

— Eu sei agora que você me lembrou. — Ele apertou os olhos para o céu brilhante. Talvez ele estivesse *tentando* queimar suas retinas. Isso parecia uma tendência autodestrutiva para mim. Eu admirava um pouco isso. Quando tive a oportunidade de ser autodestrutiva, acabei me jogando em uma pilha triste e chorosa de cobertores. — O que você quer?

Abri a boca para responder, mas as palavras ficaram presas na garganta. Talvez porque nem mesmo elas tivessem certeza do que estavam tentando dizer. O que eu *queria*? Por que eu tinha vindo aqui?

— Só para ter certeza de que você estava bem — eu disse. Olhei em volta, verificando se não havia câmeras em mim. Eu já tinha desligado o microfone por precaução, o que não levantou nenhuma suspeita, considerando que eu deveria estar no banheiro.

Mesmo assim, eu sussurrei, para o caso de eles terem instalado câmeras escondidas super-ilegais na cerca do banheiro.

— Seu pai parece meio idiota.

A risada que explodiu dele me fez pular; era tão profunda e cheia e retumbante. Ele riu até ter que esfregar os olhos, que estavam lacrimejando. Eu os salvei de serem queimados. Sucesso!

— Sim, isso é ser gentil — disse Luke. — Tenho certeza de que ele é um completo idiota.

— Um bem cabeludo — eu disse, porque eu queria vê-lo rir daquele jeito de novo. Eu realizei o meu desejo.

Ele balançou a cabeça assim que terminou.

— É realmente sábio de sua parte criticar seus juízes?

Dei de ombros.

— Ninguém nunca me descreveu como sábia.

— Eu não estou surpreso — Luke disse secamente. — Mas você está errada sobre esse último. Meu pai depila cada pedacinho de seu torso.

— Eu definitivamente não precisava saber disso.

— Nem eu — disse Luke. — Mas não tive escolha. Agora você também não tem escolha a não ser saber sobre a bunda careca e

reluzente do meu pai.

Eu estremeci.

— Realmente, porém — eu disse. — Não deixe que a chegada dele te afete. *Você é o juiz oficial do Chef Supreme.* Você sabe o que é melhor.

Ele olhou para mim.

— Não é tão fácil. O meu pai... — Ele parou, e eu me lembrei de tudo que ele me disse quando pensou que eu era apenas Sadie, uma cozinheira qualquer que ele conheceu em um avião. Que seu pai não aprovava o que ele queria fazer.

E tudo fez sentido.

— Ele é um esnobe de comida — eu disse. — Não é? Um daqueles caras que não vê "comida étnica" como comida que pode ser sofisticada ou de alta classe. É por isso que ele não daria aos dumplings de Megan a vitória sobre qualquer outra coisa, não importa o quão bons eles fossem. — Eu sabia que estava certa a cada centímetro que o rosto de Luke entristecia enquanto eu falava. — Ele é o tipo de cara que, na verdade, sem ironia, chamaria o prato dela de "comida étnica", certo? E é por isso que você não vai atrás do seu sonho de abrir aquele restaurante coreano simples experimentando as receitas da sua halmoni. Porque ele não aprovaria de jeito nenhum.

Seu rosto parou de entristecer e congelou. Prendi a respiração, com medo de que ele explodisse de raiva com a minha presunção, com a minha gafe, com a minha ousadia de falar a verdade.

Mas quando ele finalmente falou, foi em pouco mais que um sussurro.

— Eu tenho que voltar para a festa. — Seus movimentos eram bruscos, como se suas pernas e braços estivessem sendo controlados por um mestre de marionetes invisível. Eu assisti seus movimentos suaves enquanto ele andava. No momento em que ele voltou para os grupos de conversa, ele estava rindo.

• • •

OS PRODUTORES nos isolaram atrás de outro conjunto de cercas por uma eternidade enquanto os juízes deliberavam, e então eles nos julgaram todos juntos lá no gramado. Eles nos colocaram em fila na ordem de nossas estações. Tomei meu lugar entre Joe Baunilha e Kaitlyn. Todo mundo cheirava a suor e óleo velho, e até embora o sol ainda não estivesse totalmente baixo, eu doía até os ossos de exaustão.

— Estou emocionado com a minha festa de aniversário — disse o Chef Charles, todos os dentes brancos e a testa brilhante e a bunda careca reluzente *não Sadie, não pense nisso*. Ele estava com o braço solto sobre os ombros de Luke. Aposto que parecia mais pesado do que aparentava. — Obrigado por tantos excelentes hors d'oeuvres, chefs. Uma maneira e tanto de entrar nos setenta anos.

Blá, blá, blá, todo mundo é um vencedor, blá blá.

— Gostaríamos que o Chef Joe Hennessey, o Chef Kel e a Chef Megan dessem um passo à frente, por favor.

Joe baunilha, Kel e Megan deram um passo à frente, deixando o resto de nós marinando em uma mistura pungente de nosso próprio medo e estresse e, sim, mais suor.

— Chefs — disse Maz. — Vocês fizeram nossos... pratos favoritos!

Meu estômago deu uma guinada desagradável. Eu não tinha vencido. Não há mais três primeiros para mim. Forcei o que esperava ser um olhar agradável e interessado em meu rosto para que as câmeras não me pegassem parecendo chateada.

Nia não estava fazendo tanto esforço. Ela estava totalmente carrancuda, as sobrancelhas franzidas sobre o nariz, os lábios se movendo enquanto ela sussurrava para si mesma. Talvez ela estivesse tentando descobrir o que ela tinha feito de errado. Ao meu lado, Kaitlyn tinha um sorriso congelado que deixou todo o seu corpo rígido.

Voltei minha atenção para os juízes enquanto eles elogiavam a comida dos três primeiros.

— Chef Kel, seu pão de colher e seus cogumelos-do-cargo estavam tão saborosos que você quase não precisava ter adicionado aquelas lascas de presunto por cima — disse Maz, em seguida, acrescentou uma risada calorosa. — Embora eu esteja feliz que você adicionou. Quase tão

feliz quanto eu fiquei por aquelas cebolas em conserva com sumagre com vinagre na mistura. Elas impediram que o prato ficasse muito excessivamente saboroso.

Lenore Smith começou a se deliciar com os bolinhos de Megan, e então o Chef Charles se divertiu com os porcos extravagantes de Joe Baunilha em um cobertor com seu surpreendentemente delicioso lado de aioli de baunilha. *Ganhe, Kel*, pensei comigo mesma. *Se eu não posso vencer, então que seja você.*

Luke não disse uma palavra.

Maz se virou para a câmara, com as sobrancelhas erguidas.

— Para uma das únicas vezes que me lembro, o rol de juízes ficou igualmente entre os três primeiros. Cada um de nós pediu aos outros que escolhessem um prato em particular. — Ele virou seu sorriso megawatt para Luke. — Cabe ao nosso juiz *mais jovem ser o desempatar.*

Eu estava tão interessada no que estava acontecendo que minha expressão de interesse era realmente natural. Parecia que o prato favorito de Maz era o de Kel, Lenore gostava dos bolinhos de Megan e o Chef Charles obviamente preferia as salsichas de Joe Baunilha. Então, tudo se resumia a Luke ter coragem de defender os bolinhos de Megan ou se ele cederia ao pai e escolheria...

— ... Chef Joe e seus porcos em um cobertor!

Joe Baunilha deu um passo à frente e fez uma reverência simulada, balançando a cabeça em agradecimento ao Chef Charles. Olhando para eles juntos, era meio engraçado como eles eram parecidos. Charles era Joe Baunilha em trinta ou quarenta anos.

Assim que os chefs vencedores voltaram para a fila, tentei capturar o olhar de Luke. Mas você não pode capturar o que não está nadando perto de você. Ele conseguiu olhar para todos os lugares, menos para mim, o que era uma façanha e tanto, considerando que eu estava bem na frente dele.

Pare de pensar nele, eu disse a mim mesma. *Não só os problemas com o pai dele não são da sua conta, e não só ele é um idiota gigante, seu nome pode ser chamado em seguida.* Meu coração endureceu novamente.

Prendi a respiração quando Maz falou os nomes dos três piores com uma expressão exageradamente solene.

— Chef Mercedes, Chef Joe Jonhson, e... — Ele fez uma pausa dramática. Se ele não continuasse com isso, eu ia desmaiar. — ...Chef Nia, por favor, deem um passo à frente.

Eu soltei o ar em uma lufada, mas Nia chupou os dentes tão alto que eu pude ouvi-la fazer isso. Ela ainda estava carrancuda quando deu um passo à frente. *Pare*, pensei para ela. *Jogue de modo bonito. Ou eles vão te colocar como a vilã.*

A brincadeira de Mercedes com balut — ovo de pato fertilizado filipino — onde ela misturou pato e ovo não era popular. Um sabor, disseram os juízes, e muito azedo. Os shots de gaspacho do Velho Joe não foram criativos o suficiente e pareciam simples demais para a tarefa em mãos.

— E Chef Nia — disse Maz. — Tecnicamente, seu bife tártaro e beterraba estavam gostosos. As beterrabas em conserva tinham uma boa acidez, e os temperos eram interessantes – era aquele pó de cinco especiarias que você usou? – e a carne estava bem cortada.

— Mas — disse Charles Weston —, eu disse a todos especificamente que não gosto de beterraba.

Nia ergueu o queixo, parecendo determinada. A câmera fez um mergulho de cisne em seu rosto, antecipando alegremente o drama.

— Eu sei que você não gosta de beterraba. Achei que meu prato faria você gostar delas.

Nenhum dos juízes respondeu a ela, apenas olharam para ela com as sobrelhas levantadas. Ela apertou os lábios.

— Maz acabou de *dizer* que era um bom prato.

— *Chef Supreme* não é só um prato tecnicamente bom — disse Lenore gentilmente. — Não se trata apenas das proporções dos ingredientes ou da quantidade adequada de sal. Não totalmente. Se trata de conhecer seu público e seu coração e cozinhar o que vai funcionar para eles.

— Exatamente — disse Charles Weston, levantando o queixo para poder olhar para ela com um ar imperioso. — Ser Chef Supreme é mais

do que apenas poder seguir uma receita. É sobre cozinhar do seu coração para o coração de outra pessoa. É sobre ser vulnerável e colocar quem você é, tudo o que você tem no prato, mas no final das contas deve ser tanto sobre a outra pessoa quanto sobre você.

Essa foi a salada de palavras ainda menos impressionante do que a tigela desesperadamente triste de couve e suco de limão que eu uma vez montei para uma cliente que não queria nada com carne, glúten, gordura ou açúcar em sua refeição. Mas entendi o que significava.

Nia estava balançando a cabeça.

— Um dos meus cozinheiros de linha odiava beterraba até eu fazer aquele prato para ela. Agora ela os ama.

— No entanto — disse Charles Weston —, você deveria ter respeitado os meus desejos.

Maz esperou alguns segundos para ver se Nia iria responder, mas ela apenas caiu para trás, com uma expressão azeda no rosto. Ele deu seu costumeiro discurso carregado de desgraça sobre como um deles tinha que ir, blá blá blá, e então:

— Obrigado, chefs — ele estava dizendo. Fixei meu rosto em uma expressão sombria. — O chef que não passará para os dez primeiros é... — Pausa dramática. — Chefe Mercedes. O prato tinha um gosto ruim. Por favor, tire o avental e vá.

Mercedes fungou um pouco enquanto o Velho Joe e Nia fingiam não estar totalmente aliviados. Para Nia, pode não ter sido um show, na verdade. Ela ainda estava xingando baixinho enquanto Adrianna nos conduzia para o banco de trás do nosso carro preto. Desta vez eu estava presa no meio do banco de trás entre Nia e Kaitlyn, com o banco da frente vazio. Não pensei em perguntar sobre me mudar para lá até que o carro já estivesse em movimento. Desta vez, estando acordada, pude ver as grandes casas e gramados verdes expansivos se transformarem em casas menores amontoadas se transformando em prédios mais altos lado a lado enquanto nos aproximávamos da cidade.

— Você está bem, Nia? — Eu perguntei.

Ela estava olhando para a câmera do painel.

— Aquilo era *uma baboseira*. Meu prato ficou *ótimo*.

— Aposto que estava — eu disse. — Mas cozinhar não é apenas fazer algo que tem um ótimo sabor.

— Sim, tanto faz — ela murmurou.

— Ele disse explicitamente que não gostava de beterraba — Kaitlyn disse. — Foi realmente sobre tentar fazer com ele gostasse delas?

Nia deslizou mais para baixo em seu assento.

— Decidi de antemão que ia fazer o bife de tártaro e beterraba em conserva para um desafio de hors d'oeuvres — disse ela. — Eu sabia que teria um. Eu não... Eu não levei em consideração a variável de que o juiz poderia não gostar de beterraba.

Soou para mim como se Nia precisasse se soltar mais. Parar de confiar em seus planos, estatísticas e copos medidores. Mas não era como se eu pudesse dizer isso. Eu apenas disse:

— Isso é uma merda — e deixei que ela continuasse a olhar com cara feia para a câmera do painel até que ela se sentasse.

— Sabe o que é chato? — ela cuspiu. — Este carro. Este é o pior carro de merda que eu já andei.

E então ela caiu para trás em seu assento, com os braços cruzados firmemente sobre o peito, e se recusou a dizer outra palavra.



MAIS TARDE, NA NOITE seguinte, depois de filmar nossos depoimentos sobre o desafio de hors d'oeuvres, meus olhos já estavam turvos e ainda nem era hora do jantar. Depois de acordar ao raiar do dia, ficar de pé e sob condições de alto estresse por dezesseis horas seguidas, ter algumas horas de sono em um beliche que poderia muito bem ter sido feito de papelão e consumir principalmente queijo e café não era realmente tão bom para você, como se via. Pela maneira como todos nós competidores restantes estávamos caídos ao redor da mesa de jantar, apáticos pegando a variedade de queijos e biscoitos da noite, eu não achava que era a única pronta para ir para o meu quarto, puxei meu cobertor fino e áspero sobre o minha cabeça e desmaiar. Pelo menos, até que o Joe Careca dissesse:

— Amanhã é domingo.

— Hoje é sábado? — perguntou Kaitlyn. — Vai saber.

Revirei os olhos, mas também não tinha ideia de que dia era. Os dias estavam todos se misturando. Felizmente, Joe Careca não estava prestes a sugerir que todos fôssemos à igreja. Embora se isso significasse chegar a dormir depois das seis da manhã, posso estar disposta a violar séculos de decretos dos rabinos sobre ficar fora delas.

Mas o que ele tinha a dizer era ainda melhor.

— Temos o dia de amanhã de folga.

Minhas pálpebras se abriram. Uma onda de energia percorreu minhas veias. Quando Kaitlyn ergueu o punho no ar e gritou:

— FESTA! — Eu respondi com um grito meu.

Eu podia estar enlouquecendo um pouco, mas pelo menos podia enlouquecer no terraço, com a barriga quente e cheia de vinho.

Antes de beber o vinho, porém, tivemos que fazer um brinde com ele. Nós, os dez primeiros reunidos, as luzes dos pisca-piscas brilhando no alto, as luzes da cidade brilhando sobre a água. Eu desejei que eu tivesse meu telefone com tanta força que doía. Não para que eu pudesse olhar para ele e fingir que estava em outro lugar, mas para que eu pudesse tirar uma foto, ou fazer uma gravação, e garantir que eu pudesse lembrar exatamente como era estar aqui neste momento, com as luzes brilhando sobre nossa pele e o cheiro de calor e asfalto no ar.

As câmeras do show estavam aqui, é claro. A maioria dos cinegrafistas tinha ido para casa à noite, mas Adrianna recrutou um deles para nos seguir para jantar. Eu não sabia o nome dele – ele não tinha falado conosco além do ocasional pedido de desculpas quando ele esbarrou em um de nós com um equipamento – mas eu sabia para que ele estava aqui. Todas as temporadas gostavam de humanizar os competidores, fazer com que os espectadores sentissem que nos conheciam de maneiras diferentes das que viram no set.

Mas o que ele estava gravando não era *real*. Mantive minha expressão apropriadamente sombria enquanto servimos um pouco de vinho em homenagem a Mercedes quando o que eu queria fazer era gritar e comemorar porque eu tinha sobrevivido por mais uma semana, não fingindo estar triste por uma mulher que eu mal conhecia. Talvez os outros fossem sinceros; Eu não sabia. Eles poderiam ser pessoas melhores do que eu.

Fizemos brindes um para o outro e para os dois que partiram, mostrando nossos dentes ao sorrirmos para os nossos reflexos na lente da câmera. Até Nia ficou de mau humor atrás por um minuto antes de se recompor e parecer simpática.

Eu bebi, mas não muito, tão consciente das lentes em mim quanto das pessoas que passavam atrás de mim na fila. Conversamos sobre nossa comida, nossos restaurantes, os programas de TV que todos não tão secretamente queríamos ter um dia. Dei um tapa no ombro de Kel como um parabéns por estar entre os três primeiros novamente, talvez

um pouco mais forte do que precisava. Elu me bateu de volta, definitivamente mais forte do que precisava.

Quando olhei para o lado, notei o cameraman sussurrando algo no ouvido de Kaitlyn. Ela assentiu, então se virou para o grupo, lançando um sorriso caloroso para todos nós.

— Então, pessoal, seus pais aprovam o que vocês fazem?

Adrianna provavelmente queria que falássemos sobre esse assunto. Eu me lembrava dele como um popular de temporadas passadas, mas acho que sempre assumi que o assunto tinha surgido naturalmente. Talvez tenha surgido naturalmente no passado, e o *Chef Supreme* tenha notado que os espectadores gostaram.

Bem. Se os espectadores gostam disto...

— Meus pais não ficaram empolgados no começo. — Falei alto, caso alguém quisesse ser o primeiro. — Fui para a faculdade, mas desisti depois de dois anos para ir para o curso de culinária. Eles queriam que eu pelo menos me formasse. Mas então eles viram o quanto eu amava comida, então... — Eu parei, porque eu realmente amava isso há tanto tempo. Eu subi na hierarquia e adorei cada parte disso, todas as madrugadas e os ossos doloridos e o trabalho árduo, até que...

— Foi o mesmo com meus pais — disse Kaitlyn. Ela não tinha tecnicamente me interrompido, já que eu tinha parado, mas eu me irritei mesmo assim. — Nenhum deles foi para a faculdade, e eles realmente esperavam que eu fosse. Mas eu não tinha me saído muito bem na escola e não queria pegar empréstimos, então comecei a cozinhar. Pensei em ter meu próprio programa de TV algum dia.

Uma risada subiu ao redor do círculo enquanto ela jogava suas ondas sedosas de cabelo, seus grandes olhos azuis brilhando com uma alegria reprimida.

— Eu acho que se tornou realidade!

— Bem, não é realmente *o seu* programa de TV — murmurei, mas ninguém me ouviu.

Joe Baunilha esticou-se na espreguiçadeira, cruzando as mãos sobre a barriga redonda. Deste ângulo, era evidente o quão longe sua linha do cabelo estava parando de crescer.

— Minhas irmãs são médicas. Eu deveria ter me tornado um médico também.

— Você deveria? — Kaitlyn se inclinou, apoiando o queixo no punho.

— Sim. — Algo decididamente diferente de sua habitual expressão presunçosa cintilou em seu rosto. Ele parecia quase... triste. — Meu pai e minha madrasta têm me perseguido por causa disso há anos. — Ele limpou a garganta, endireitou-se, cruzou os braços sobre o peito. — Estar no *Chef Supreme* é minha chance de provar a eles que eu fiz a escolha certa. — Rasgou um sorriso. — Eu provavelmente não teria entrado na faculdade de medicina de qualquer maneira.

O círculo compartilhou outra risada, incluindo uma minha.

— Bem, minha família adorou que eu me tornei chef — disse Megan. — Eu adorava cozinhar e comer desde muito jovem, e eles sabem que foi a decisão certa.

— A minha também — disse Joe Careca. — Na verdade, quando eu era...

Enquanto ele falava e falava, eu migrei para Nia, que estava sentada na beira da multidão, cuidando de sua bebida. Ela olhou para mim.

— Eu só consegui parecer social e interessada por cerca de meia hora antes da minha cabeça começar a doer.

Eu levantei minha taça de vinho para um brinde.

— Eu entendo você.

Ela me brindou com o que parecia ser um copo de água. Ela enfiou os pés debaixo dela na cadeira, dobrando-se em uma pilha de ângulos agudos.

— Eu não bebo muito. Eu não sou uma boa bêbada. A menos que você considere "chorar até cair no chão" algo bom.

— Eu definitivamente não considero — eu disse. E nem as câmeras considerariam. — Como você está se sentindo? Eu sei que em último é difícil, mas...

— Não é que eu fiquei no fundo. — Suas palavras saíram como balas. — Se eu tivesse feito um prato ruim, ou se tivesse cometido algum erro na minha cozinha, eu entenderia. Mas não fiz um prato ruim.

Ela tomou outro gole, mastigou o gelo com tanta força que eu fiquei com medo de que ela quebrasse um dente.

— Estou feliz que eles não estão me rotulando como uma chef sulista, do jeito que eles fazem o tempo todo com os chefs negros neste programa. Ou qualquer chef não-branco que seja rotulado em sua "cozinha étnica". É uma surpresa agradável.

Eu também notei que alguns dos chefs não-brancos em temporadas passadas foram questionados por que decidiram cozinhar uma cozinha diferente da cozinha de sua herança em um desafio, disseram que os juízes não sentiram que seu coração estava em um prato por causa disso. Irônico, considerando os desejos não atendidos de Luke. Eu me perguntava como o Joe Careca havia escapado daquela armadilha com sua culinária japonesa.

— Realmente — Nia disse, sua cabeça pendendo para o lado. Ela podia estar apenas bebendo água, mas parecia bêbada. — Vou continuar seguindo em frente. Eu tenho minha lista de receitas testadas e comprovadas que quero fazer, e vou fazê-las.

Eu me preparei para que ela elaborasse mais sobre o que ela queria fazer, até que ela torceu o nariz, olhando para trás de mim, e eu olhei também. Kaitlyn estava montada no colo de Joe Baunilha em sua espreguiçadeira. Ambos estavam reclinados... um no outro. Ele estava devorando o rosto dela com a paixão que eu só tive consumindo um jantar omakase de trezentos dólares por pessoa que Derek tinha me dado como presente de aniversário.

— Nojento — disse Nia. A câmera não concordou. Ela se aproximou deles, praticamente batendo contra aquelas línguas se debatendo, obtendo o que eu imaginei que seria um excelente close-up dos poros de Joe Baunilha.

Kaitlyn gemeu, e eu me encolhi.

— Talvez devêssemos nos mudar para dentro.

Nia, Kel, Megan e Joe Careca me seguiram. Careca fechou a porta atrás dele e, embora o nível de ruído fosse ainda mais alto lá dentro, com HGTV zumbindo amigavelmente ao fundo e algo apitando no microondas, parecia que algo tinha acabado de ser silenciado. Como se

uma criança chorando perturbando todo mundo no restaurante tivesse finalmente sido pega e levada para fora. E então percebi que era porque a câmera havia sumido, que pela primeira vez nesta casa, tirando a hora de dormir, tomar banho e usar o banheiro, meus movimentos não eram filmados. Eu empurrei minha cabeça para o lado, então mexi meus quadris. Todos os meus próprios movimentos. Um pequeno sorriso se espalhou pelos meus lábios.

— O que você está fazendo? — Nia perguntou.

OK. Talvez não completamente sozinha.

— Nada — eu disse. Olhei para Kaitlyn e Joe Baunilha através da grande janela. Eles eram basicamente um ser conjunto neste momento. Um monstro agitado com duas cabeças. Claramente, Kaitlyn não estava interessada em Megan do jeito que Megan havia se perguntado.

— Ei, Megan — eu disse. Ela olhou para mim, um lampejo de aborrecimento em seus olhos, mas eu não conseguia parar. — Acho que isso responde sua pergunta.

Esse lampejo de aborrecimento se transformou em um revirar de olhos, e ela levantou as mãos na frente dela.

— Foi uma pergunta estúpida. — Seus dedos médios se ergueram, mas ela não parecia muito zangada. Ela só os segurou por um minuto antes de seus braços ficarem flácidos e suas mãos caírem no colo.

— Qual foi a pergunta? — Kel indagou. Elu estava reclinado perigosamente em uma das banquetas; um deslizamento muito longe e elu estaria esparramado no chão. Ao lado delu, Joe Careca bebia calmamente uma cerveja, olhando para a abertura da lata como se houvesse um tesouro ali.

Megan não respondeu, então eu fiz isso por ela.

— Nenhuma.

Kel acreditou na minha palavra e também tomou outro gole de sua cerveja. Um piercing no lábio retiniu suavemente contra o metal da lata.

Voltei minha atenção para o grupo quando Joe Careca começou a falar, sua voz um estrondo baixo em seu peito.

— Seu prato parecia bom, Nia. Beterraba e tudo.

Nia franziu a testa para o balcão.

— O que você acha que significa cozinhar com a alma? Obviamente, isso não significa apenas cozinhar comida sulista do jeito que meus ancestrais mais recentes faziam, já que eles não estão me rotulando até agora. — Ela se dissolveu em resmungos, mas Joe Careca parecia levá-la a sério, inclinando a cabeça em contemplação.

— Eu não sei. Eu só sei que a comida japonesa é meu coração e minha alma. Meus mentores eram japoneses e fiz minha carreira cozinhando em restaurantes japoneses. Só porque eu não cresci comendo o sushi da minha mãe ou o ramen do meu pai não significa que meu coração e minha alma não possam estar lá.

Isso fazia sentido para mim, mesmo que não fosse a minha verdade. Ou a de Kel, eu não pensei. Nós dues cozinhamos os alimentos de nossas heranças, as mesmas receitas básicas que nossos ancestrais cozinham, usando alguns dos mesmos ingredientes que nossos antepassados haviam escavado do solo. Era engraçado, porque nós dues tínhamos uma reviravolta semelhante: sofisticada e misturada, tentando fazer as pessoas levarem a sério a comida judaica e a dos apalaches, porque eram comidas que ainda não tinham tido seu grande renascimento. Que as pessoas nem sempre pensam como chiques e sofisticadas.

— Mas e se meu coração e minha alma não estiverem em nenhum lugar em particular? — Nia perguntou. — E se eles estiverem nas receitas que eu aperfeiçoei ao longo dos anos? Nas proporções que memorizei?

Joe Careca deu de ombros e esfregou o cavanhaque.

— Então talvez você não seja o Chef Supremo.

Ela caiu sobre o bar.

— Mas eu quero ser Chef Supremo.

— Todos nós queremos ser Chef Supremo. — Joe Careca tomou outro longo gole de sua cerveja.

— Isso é verdade — disse Kel. — E os juízes, hein? Eles foram como você imaginou?

— Lenore Smith e Maz Sarshad são exatamente como eu imaginei — Nia disse imediatamente. Ela passou sem problemas de seu último

tópico para este, nem mesmo piscou. — Eles são como estátuas de mármore, ambos. Tão polidos. Tão brilhantes. Como se você os empurrasse com muita força, eles poderiam cair e quebrar no chão.

Eu podia ver o que ela queria dizer. Ambos eram um pouco perfeitos demais para serem humanos. Eu não conseguia imaginá-los relaxando no sofá em frente à TV, ou cozinhando uma batata assada no micro-ondas para o jantar porque estavam cansados demais para cozinhar, ou indo ao banheiro. Não que eu geralmente tenha o hábito de imaginar as pessoas indo ao banheiro.

Agora eu estava imaginando todos ao meu redor no banheiro.

— Charles Weston me lembrou meu segundo chefe. — Isso foi Kel. — Um velho branco que se recusou a me chamar pelos meus pronomes, mas também não queria ser processado, então me chamou de nada até que eu cansei e fui embora.

Eu considerei contar a eles o que eu tinha ouvido entre Luke e Charles. Não era como se eu tivesse algum motivo em particular para manter isso em segredo. Eu não devia nada a Luke. Talvez eu devesse compartilhar seus segredos. Aquele idiota.

E ainda assim eu mantive minha boca fechada.

— Eu realmente não sei como Luke veio *daquilo* — Kel continuou. — Provavelmente ele foi o melhor chefe que já tive.

E daí? Novamente, você pode ser um ótimo chefe e uma pessoa de merda.

E ainda assim eu perguntei:

— Sério?

— Sério — disse Kel. — Eu não comecei até estar na cozinha dele, mas pelo que eu ouvi, antes de seu pai lhe dar essa posição, o chef executivo era praticamente o seu típico irmão. Administrava a cozinha como uma fraternidade. Então Luke começou e mudou tudo. Me levou, obviamente, e algumas mulheres. — Kel apertou seus lábios juntos. — O subchef deu problemas a mim e a uma das mulheres uma vez, fez a gente se sentir desconfortável, e Luke acabou com isso imediatamente. Ele o demitiu e disse a todos os outros que esse comportamento não era aceitável.

— Uau, decência humana básica — eu disse, mas meu coração se apertou.

— Eh, eu não sei se isso é justo — Kel respondeu. —, pode ser muito difícil enfrentar pessoas que você não conhece bem, especialmente quando você é novo e novo em folha. E ele não apenas nos defendeu, como garantiu que nossa cozinha funcionasse de maneira justa. Ele garantiu que todos tivéssemos dias de férias e dias de atestado, mesmo quando isso significava que ele tinha que tomar nosso lugar na linha.

— Tanto faz — eu resmunguei.

Nia deu de ombros.

— Eu não me importo se ele é um cara legal. Kel, você tem algum conhecimento interno sobre seus gostos ou preferências que possa compartilhar?

— Temo que não — disse Kel. — E se eu tivesse, provavelmente não os compartilharia com todos vocês.

— É justo — disse Nia.

Megan disse:

— Pelo menos ele é fofo. Posso não me sentir atraída por ele, mas posso apreciar seu apelo estético.

— Eu acho ele feio. — As palavras saltaram de mim antes que eu pudesse pensar nelas. — Não apenas feio, horrível. Eu não vejo isso de jeito nenhum.

Sentei-me contra o balcão, por algum motivo ofegante. Eu esperava que houvesse câmeras montadas aqui. Eu esperava que alguém da equipe de produção contasse a Luke o que eu disse. Eu não me importava se isso significava que eu provavelmente iria para casa no próximo episódio.

Não, na verdade, eu me importava.

— Talvez eu não deveria ter dito isso — eu falei apressadamente. Eu sempre podia esperar até que a competição acabasse e eu esperava ter meu dinheiro, título e notoriedade e poder aproveitar essa onda de publicidade em meu próprio pequeno restaurante, e então eu poderia falar com as câmeras. Talvez elas até me pagassem por algumas palavras controversas.

Eu nem precisaria dizer nada realmente negativo; Eu tinha visto como os concorrentes das temporadas anteriores faziam isso, geralmente sobre os outros chefs. Eles começavam falando sobre suas pessoas favoritas no set. *Oh, Julie Chee foi um prazer trabalhar com ela. Você viu o episódio em que ela compartilhou sua salsa crespa comigo, não é? E a culinária de Karnam Singh foi uma inspiração. Aprendi muito com ele.* E então você delicadamente evitava o assunto ou falava alguma banalidade sem graça quando perguntado sobre outra pessoa. *Jen Mauro? Ela... hmm, eu não tenho nada a dizer sobre ela.* Os sites de fofocas e as subreddits¹¹ do *Chef Supreme* correriam com isso e, e no final do dia as manchetes seriam, *Chef Alex Riley de Chef Supreme fofoca sobre sua rivalidade picante com Jen Mauro!*

— Ele não é o tipo de todo mundo — disse Joe Careca. — Mas talvez haja mais alguém aqui que é o seu tipo? — Ele ergueu uma sobrancelha.

Eu sabia que algo estava acontecendo, mas sim, eu era estúpida. Tão densa que Nia levou a mão à boca para perceber o que era. Claro, suas palavras ajudaram.

— Você gosta da Sadie! — ela desabafou, os olhos brilhando tão satisfeitos como se ela tivesse acabado de resolver o mistério de por que seu prato tinha gosto ruim apesar da salga e do ácido apropriados.

Ele era um cara de boa aparência. Mais velho do que eu, mas não como um velho esquisito. Uma mandíbula quadrada. O corte de sua camiseta prometia um corpo bom e duro por baixo.

Por que não ter uma noite divertida? refletiu vovó Ruth. *Você merece pelo menos isso.*

Talvez eu precisasse de uma noite divertida. Talvez se eu liberasse toda essa energia reprimida, eu parasse de ver Luke dessa maneira. Eu pararia de me preocupar tanto com ele. Eu poderia parar de odiá-lo tanto.

Sorri para Joe Careca. Ele sorriu de volta, e seu rosto se transformou no de Luke: aquelas linhas em seus olhos; aquela covinha em sua bochecha; aquele cabelo preto caindo em seu rosto.

Meu estômago embrulhou. Eu me levantei, empurrando minha cadeira para trás.

— Só estou cansada — eu disse. — Nada contra você. Hum, acho que vou para a cama. — Eu não conseguia olhar Luke — Joe Careca — nos olhos. — Talvez possamos fazer algo amanhã, quando tivermos folga?

— Não podemos sair do prédio sem escolta e permissão expressa — disse Nia. Alguém tinha lido nosso contrato por completo.

— Mas vamos cozinhar algo razoavelmente bom para nós para o almoço e jantar. Com legumes que não são batatas. E há uma academia no porão – vamos para a academia! E talvez possamos sair para dar uma volta. Acho que tem um parque aqui perto.

Eu balancei a cabeça, e balancei a cabeça, e então balancei a cabeça para dormir, e dormi durante todo o meu domingo.

• • •

O QUE SIGNIFICAVA QUE EU deveria estar revigorada quando chegasse a hora do próximo desafio, mas não estava. Eu estava grogue, confusa e tropeçando quando entramos em equipes que preparariam menus temáticos concorrentes para uma estreia de filme que soava como um episódio estendido de *Downton Abbey*, mas honrada por eu ser a segunda escolha de Kel. Dois dias de preparação e cozimento depois, infelizmente estávamos no time perdedor, embora eu tenha recebido um aviso especial de Lenore Smith sobre a qualidade do meu gratinado de batata com bagel. Demos parabéns a Megan, que conquistou corações e estômagos dos juízes com sua torta de porco de cinco especiarias, e adeus ao Velho Joe, que tentou fazer bife Wellington em noventa minutos.

E então, antes que eu pudesse dormir mais de cinco horas por várias noites seguidas, o próximo estava em cima de nós. Eu podia sentir as bordas da minha mente se desgastando e entendi por que uma chef grávida decidiu sair na quinta temporada depois de apenas quatro episódios. Mesmo tendo me cortado e sangrado em minhas cebolas picadas, eu me recuperei, fiz o médico me envolver e acabei entre os três primeiros neste desafio da sopa (meu ramen de bola de matzá, obviamente), embora Kaitlyn tenha levado para casa a vitória com sua

leve, e fresca sopa verde. Colei um sorriso no meu rosto e lhe dei um aperto de parabenização mesmo quando eu queria arrancar seu rosto e jogá-lo no fogo oscilante nos cantos da minha visão, e eu mencionei que estava cansada?

Oliver foi para casa. Tchau, Oliver, mal tive a chance de te conhecer.

Durante esses dois desafios, mal vi Luke. Toda vez que eu ia ao banheiro – e tiveram muitas vezes, considerando quanto café eu estava bebendo – ele não estava lá. Embora uma vez eu tenha visto Lenore Smith saindo sem lavar as mãos, o que, se eu tivesse meu telefone para tirar uma foto, provavelmente teria vendido para os tablóides. (Talvez a verdadeira razão pela qual eles pegaram nossos telefones?) Ele não disse nada sobre nenhum dos meus pratos durante esses desafios, deixando as críticas e elogios para os outros. Ele foi efusivamente elogioso sobre a torta de porco de Megan, como se fosse compensar por não permitir que seus bolinhos ganhassem.

Depois de filmar os depoimentos para os nove primeiros episódios, chegamos a casa um pouco mais cedo do que de costume, e Adrianna anunciou que cada um de nós poderia ligar para um membro da família ou amigo escolhido. Eu listei minha irmã, Rachel, no formulário. Eles devem ter dito a ela para me esperar, porque ela atendeu no primeiro toque, algo que ela nunca fez em toda a sua vida.

— Sadie! — ela gritou do outro lado do telefone. — Você está viva! Eu tenho pensado em você literalmente todos os dias!

Não há nada que aqueça tanto o coração como uma irmãzinha adoradora, mesmo que ela estivesse sendo tão adorável porque as câmeras estavam lá gravando cada palavra dela. Senti meu frio e escuro derreter um pouco.

— Eu também! — O que era mentira. — Como estão minhas plantas? — Eu a encarreguei de regá-las.

Ela fez uma pausa longa o suficiente onde eu sabia que ela tinha esquecido totalmente.

— Eles estão... excelentes! — ela disse brilhantemente. Um ruído de arranhar do outro lado, provavelmente ela rabiscando uma nota para si mesma. — Como vai? Você já é Chef Supremo?

— Você sabe que estou contratualmente silenciada de te contar qualquer coisa relacionada ao programa — eu disse. — Mas posso dizer que tenho pensado muito na vovó. — Ou mais precisamente, ela estava se intrometendo em meus pensamentos. — Eu realmente sinto que ela esteve aqui comigo enquanto eu cozinhava. — Com o canto do olho, notei Adrianna acenar com aprovação. Eu sabia que eles adorariam isso.

— Espero que nada do espírito da vovó esteja aparecendo na sua comida! Ela faria você queimar e subestimar tudo — Rachel disse. O aceno de Adrianna se transformou em uma carranca. Eles provavelmente cortariam a filmagem antes disso. — Então eu sei que tudo deveria ser segredo, mas eu tenho pesquisado *Chef Supreme* todos os dias e acompanhando todos os sites de fãs e algumas informações vazaram. Não é seu nome, mas sei que sua velha amiga Kaitlyn está lá. — Ela provavelmente vazou de alguma forma. — E Joe Hennessey parece fofo.

Eu mal segurei um bufo. Ela poderia ter coisa melhor do que Joe Baunilha. Qualquer um poderia ter coisa melhor do que Joe Baunilha.

— Ok.

— E eu vi que *Luke Weston* está chegando como juiz? — Sua voz brilhava com admiração. — Você sabe que eu fui a um de seus restaurantes uma vez quando estava em Nova York? Eric me levou lá para o nosso primeiro aniversário. Era extremamente chique e caro.

— Certo — eu disse, mas Adrianna fez um gesto de advertência para mim. Ou eu estava chegando perto do meu limite de tempo, ou estava chegando muito perto de assuntos que não deveria discutir.

Rachel continuou, alheia.

— Ele esteve em todo o circuito da mídia em preparação para este novo trabalho. — Como ele teve tempo? Eu acho que ele tinha que estar fazendo *algo* em nossos dias de compras e preparação e confessionário. — Ele é tãoão gostoso. Ele cheira tão bem quanto parece?

— Você tem que parar de falar sobre isso — eu disse enquanto Adrianna inclinou-se, seu rabo de cavalo muito apertado balançando

ameaçadoramente perto de mim. — Ou eu vou ter problemas e você vai ter que desligar.

— Ok, tanto faz — ela disse. — Ei, só por curiosidade, onde você comprou suas plantas? Apenas no caso de eu querer comprar algumas exatamente como elas para... eu mesma?

As palavras de Rachel continuaram rolando na minha cabeça enquanto eu me deitava no meu beliche, ainda mais intensamente do que eu fisicamente rolava na cama graças a Kel rolando embaixo. Luke estava na mídia, provavelmente dizendo às pessoas como estava animado com seu novo restaurante chique. Mentindo. *Isso não é justo, Sadie*. Não era como se eu não estivesse fingindo para a mídia. Embora eu achasse que havia uma diferença bastante significativa entre pensar sobre o que se sairia melhor no programa versus me deturpar totalmente e quem eu era. Era um pensamento meio enervante, que eu poderia ser apresentada na TV como Sadie, mas não Sadie. Eu, mas não eu. Quanto controle eu realmente tinha sobre como o mundo me via?

Além disso, Luke cheirava tão bem quanto parecia.

Havia tanto tempo que eu poderia gastar pensando nisso antes do ZzzQuil entrar em ação. Amanhã era o top oito, e eu estava determinada a passar.



UMAS RÁPIDAS SETE horas depois, estávamos alinhados na frente de nossas estações. Maz estava fazendo sua pausa dramática de marca registrada depois de nos dizer que tinha uma surpresa, o que nunca era uma boa notícia. “Surpresa” na vida real pode significar uma festa surpresa ou uma proposta surpresa. “Surpresa” no *Chef Supreme* significava limites de tempo ou restrições de ingredientes ou alguma outra forma de nos torturar.

E pela forma como o rosto de Maz se transformou em uma expressão sombria, eu sabia que seria ruim.

— Hoje será uma eliminação dupla, chefs.

Eu podia ouvir as gargantas engolindo em seco ao redor da sala. Um deles veio de mim. Havia oito de nós aqui. Uma eliminação dupla significava que dois de nós iríamos embora. Essa foi uma chance em quatro. Vinte e cinco por cento. Muito alto para o meu gosto. Eu não pensei que eles já tivessem feito uma eliminação dupla antes, o que tornou ainda mais assustador.

E ser eliminado nesta fase não seria bom. Quer dizer, ser eliminado em qualquer estágio não seria bom, mas ainda era muito cedo. Você realmente tinha que ficar pelo menos entre os quatro primeiros para atrair interesse externo e investimento em seu restaurante. Você pode comercializar um restaurante vindo de um semifinalista do *Chef Supreme*. Era muito mais difícil para um competidor dentre os oito finalistas.

— Chefs, hoje vocês estarão competindo no Duelo de Espátulas! — Maz anunciou, um sorriso malicioso se espalhando por seu rosto, olhos

verdes brilhantes cintilando. — Uma tradição *do Chef Supreme que vocês conhecem e amam*.

Tentei não gemer alto enquanto Maz explicava as regras do Duelo de Espátulas para aqueles que estavam conhecendo pela primeira vez. Basicamente, nós nos dividiríamos em duas equipes de quatro e teríamos vinte e quatro horas – um tempo incrivelmente curto – para abrir nosso próprio restaurante, que competiria contra o outro restaurante em uma batalha frente a frente onde os juízes observariam tanto a qualidade da nossa comida como a qualidade do nosso serviço. Cada equipe de quatro pessoas precisaria assumir papéis diferentes: alguém precisaria ser o chef executivo, responsável pela cozinha com dois outros membros da equipe sob eles, e alguém precisaria assumir a linha de frente do restaurante para cuidar dos convidados, certificando-se de que o serviço estava funcionando sem problemas e que os convidados não estavam esperando muito tempo por sua comida. Chef executivo e maitrê¹² eram posições de alto risco/recompensa: o vencedor do Duelo de Espátulas era quase sempre um deles... mas a pessoa que era eliminada também. Eles apenas tinham muito mais em seus ombros.

Este ano, segundo Maz, precisaríamos servir três pratos diferentes – aperitivo, prato principal e sobremesa – com pelo menos duas opções para cada prato, totalizando seis pratos. Eles poderiam vir de qualquer membro da equipe, embora todos tivessem que contribuir com pelo menos um. Respirei fundo e trêmula. Muito desse desafio acabaria sendo sobre minha equipe. Se trabalharíamos bem juntos ou nos transformaríamos em um tornado desastroso.

Bem, eu descobriria em breve – Maz estava trazendo as espátulas. Escolhi a minha com receio. Parecia muito mais pesada na minha mão do que uma espátula de madeira deveria ser.

Azul. Procurei os outros três com espátulas azuis. Eu vi Kel primeiro, o que fez meu rosto se abrir em um sorriso. Nossas culinárias não eram tão diferentes, e eu já sabia que trabalhávamos bem juntos. Tão bom. Então eu vi Joe Careca — nossas culinárias eram diferentes, mas ele era

um excelente chef e um bom jogador de equipe. Bom novamente. Quem foi o quarto? Com sorte, Megan ou Ernesto, ambos...

Joe Baunilha acenou com sua espátula azul no ar, um sorriso arrogante no rosto.

— Nós vamos arrasar com isso, time azul — disse ele. — Vamos lá, vamos nos aconchegar. — Tínhamos meia hora para criar um tema de menu, ideias de comida e um nome antes que eles nos mandassem fazer compras.

Droga. Tão perto. Mas não era como se eu tivesse escolha. Eu segui Joe Baunilha, Joe Careca e Kel para o outro lado da sala, enquanto o time vermelho de Nia, Kaitlyn, Megan e Ernesto batiam boca onde estávamos.

— Então, pessoal — Joe Baunilha disse sem preâmbulos. — Precisamos de um tema e um nome. Acho que fazemos comida New American moderna, com um nome de uma palavra. Algo como Mesa ou Cadeira.

Kel zombou.

— Então, todos nós devemos embarcar no seu estilo de cozinhar? Por que não fazemos um restaurante moderno nos Apalaches, então?

— Não é apenas meu estilo de cozinhar, é que todos vocês já cozinham New American antes, enquanto eu nunca fiz sushi ou qualquer coisa — disse Joe Baunilha.

Limpei minha garganta.

— Mas não é onde nosso melhor está — eu disse. *Não é onde nossos corações estão.* — Por que não o tematizamos em torno de um tipo específico de comida? Como os restaurantes de frutos do mar sempre vão muito bem no Duelo de Espátulas porque existem receitas de frutos do mar na maioria das culinárias? Ou poderíamos fazer pratos focados em vegetais? — Eu engoli em seco. — Isso realmente parece mais justo?

Joe Baunilha fez um tsc.

— Eu realmente acho que devemos fazer New American. É muito mais coeso. Eu odeio quando os juízes dizem que um menu não combina.

Fui discutir, mas ele parecia tão seguro de si. E eu não estava. Sim, eu pensei que estava certa, mas eu pensei que estava muito certa. Como no Green Onion, e eu perdi tudo.

Então fiquei quieta enquanto Joe Baunilha decidia que faríamos a cozinha moderna New American, e que nosso restaurante se chamaria Table, porque todos estaríamos comendo em mesas ou ao redor da mesa ou algo brega assim.

— Eu serei o chef executivo, se ninguém mais quiser fazer isso — ele disse. Ele não deu a ninguém tempo para falar. — Excelente. Quem quer ser a maitrê? Sadie?

Eu me arrepiei.

— Você está dizendo isso porque eu sou a única garota?

— Claro que não — disse Joe Baunilha. — Eu só estava pensando que você se sairia melhor em uma posição de importância.

— Porque eu sou a única garota — eu disse. — Eu nunca trabalhei na frente do...

— Eu vou fazer isso — disse Kel. — Sem problemas. — Ele acenou para mim. Eu balancei a cabeça de volta com gratidão, sabendo que se ele não tivesse entrado, eu estaria usando um vestido e escoltando as pessoas para seus assentos, tomando conta dos garçons e conversando com todos os nossos convidados.

Passamos tanto tempo discutindo sobre o restaurante que agora tínhamos tempo limitado para descobrir nosso cardápio. Olhei por cima do ombro para o outro grupo, que estava sentado em círculo rindo como se tudo no mundo fosse simplesmente maravilhoso. Eu me virei com uma cara feia.

Normalmente, no Duelo de Espátulas, o chef executivo e a maitrê pegavam apenas um prato, já que estavam lidando com outras coisas além de cozinhar, e os outros membros da equipe faziam dois. Nossa equipe não era exceção.

— Vou precisar escolher um prato onde eu possa fazer a maior parte do trabalho com antecedência e depois confiar em vocês para montá-lo — disse Kel. — Então, estou pensando em uma sobremesa ou um aperitivo, algo em que eu não precisaria cozinhar proteína para pedir. A

sobremesa está ok? Talvez algum tipo de pudim de pão com sorvete caseiro – simples, mas caloroso e bom?

Todos nós assentimos.

— Eu gostaria de fazer um aperitivo de peixe cru — disse Joe Careca.
— Talvez um cruudo com hamachi?

— E eu gostaria de fazer uma entrada — disse Joe Baunilha. — Um prato de carne. O que significa que nossa outra entrada provavelmente deveria ser frutos do mar.

Eu balancei a cabeça.

— Eu posso fazer um achigã cozido lentamente. — Tínhamos feito um no Green Onion que eu adorei. Tinha um caldo de tomate e couve-flor conservado e uma pilha de grãos de nozes. Eu poderia fazer farro.

Isso deixou para Joe Careca e eu dividirmos outro aperitivo e uma sobremesa entre nós.

— Eu posso fazer uma sobremesa — eu ofereci, pensando em um baklava desconstruído, mas Joe Baunilha balançou a cabeça.

— Não. Joe aqui já está fazendo um aperitivo, não podemos obrigá-lo a fazer dois. Ele vai ficar sobrecarregado.

— Eu realmente não me importo — disse Joe Careca. — Contanto que Sadie me ajude a juntar tudo. Eu prefiro fazer um aperitivo. Eu não sou bom em pastelaria.

Joe Baunilha balançou a cabeça antes que eu pudesse falar e dizer que é claro que eu ajudaria.

— Joe, eu quero que você faça uma sobremesa, então Sadie, você escolhe um aperitivo.

Tudo bem. O que quer que seja. Discuti com o resto da equipe, decidi que faria uma sopa de alcachofra-girassol com bacon e tomilho. Joe Baunilha me olhou de soslaio.

— Eu não achava que bacon fosse uma comida kosher.

— Eu não cozinho comida kosher — expliquei pacientemente. Eu realmente não me importava. Eu estava acostumada. A culinária kosher tinha uma longa lista de regras: sem carne de porco, sem marisco, sem combinar carne e laticínios, entre muitas outras. Vovó Ruth tinha se

mantido kosher, e eu tinha total respeito por todos que o faziam, mas não era eu.

— Ok — Joe Baunilha disse, dando de ombros. — Joe, que tal sua sobremesa?

Joe Careca decidiu por um curso de queijo chique.

OK. Mesa. Teria que fazer. Metade da nossa equipe precisaria conferir nosso espaço e ir até a loja de abastecimento do restaurante para escolher móveis, talheres e tudo mais com nosso orçamento, enquanto a outra metade faria as compras de comida de toda a nossa equipe.

— Vou ao supermercado — eu disse imediatamente, porque não queria correr o risco de alguém esquecer um dos meus ingredientes... mas é claro que todos nós tivemos a mesma ideia.

Como chef executivo, Joe Baunilha tomou a decisão executiva. Eu estava ficando realmente cansada dele agindo como tal, mas não havia nada que eu pudesse fazer sobre isso. Nada que o fizesse me ouvir.

— Joe e eu vamos fazer compras — disse ele. — Kel e Sadie, vocês irão à loja de suprimentos para restaurantes. Certifiquem-se de que nosso espaço fique bonito.

Eu cerrei meus dentes.

— *Certifiquem-se* de pegar tudo em nossa lista.

— *Tudo* — disse Kel.

— Claro — disse Joe Baunilha. — Somos uma equipe.

Eu mantive essas palavras correndo pela minha cabeça enquanto Kel e eu dirigimos para a loja de suprimentos para restaurante logo atrás de Kaitlyn e Megan. *Somos uma equipe. Somos uma equipe.* Ganharíamos juntos ou perderíamos juntos.

Não importa o quão enojado fosse o suspiro de Kel.

— Dê uma olhada nesta faca de peixe — ele disse, segurando-a com um esplendor. Embora as prateleiras que atravessavam o grande espaço semelhante a um armazém eram altas, a luz do teto ainda brilhava na parte superior feia e em forma de gancho da faca. — Aposto que eu poderia fazer um filete de Joe Baunilha como uma truta.

— Eu não aconselharia isso — eu disse. O rosto de Kel entristeceu, até que eu levantei um ralador de queijo do tamanho da minha cabeça. — Que tal ralá-lo em vez disso?

Isso foi talvez um pouco exagerado para seu nível geral de babaca, mas nós compartilhamos uma risada sombria de qualquer maneira. Fizemos nosso circuito pela loja, escolhendo toalhas de mesa e arte de parede e os vários tipos de pratos e tigelas que precisávamos para nossos três pratos. Acabamos presos atrás de Kaitlyn e Megan na fila enquanto elas discutiam sobre o tom preciso de azul que seus guardanapos deveriam ter, mas não era grande coisa – estávamos adiantados de qualquer maneira.

Olhei para o celular fornecido pelo *Chef Supreme* que nos deram para nos comunicarmos com nossa equipe na mercearia. Não tinha tocado.

— Espero que o silêncio deles signifique que eles encontraram tudo o que precisamos — eu disse.

— Sim. Eu também. — Kel esticou os braços sobre a cabeça, fazendo sua camisa subir. A barriga branca brilhou para mim. — Ei. O que você fará se vencer? Você sabe, com o dinheiro?

Olhei em volta automaticamente para as câmeras, mas todas estavam focadas em Kaitlyn e Megan.

— Meu próprio restaurante. — Eu nem precisei pensar nisso. — Fácil. Estou pronta para trabalhar para mim. Para não ter que se preocupar em ter um chefe ruim.

Kel estava olhando para mim com curiosidade, e eu não estava pronta para compartilhar o que aconteceu com Derek, então continuei apressadamente:

— E eu quero ser criativa com meus pratos. Eu cheguei a fazer minhas próprias especialidades às vezes e conceber meus próprios pratos, colocar meu próprio toque no menu. Mas eu nunca consegui cozinhar o que *eu* quero cozinhar, porque sempre tive que me adequar com tudo o que o restaurante serve. E acho que há espaço no mercado para um menu de inspiração judaica. A última vez que estive aqui em Nova York, fui a um lugar judaico-japonês, Shalom Japan, e foi incrível.

Tão criativo. Mas a maioria dos restaurantes judaicos da cidade são suas delicatessens judaicas padrão. Quero que as pessoas saibam que temos milhares de anos de culinária para oferecer. E tantos tipos diferentes! Fizemos parte da diáspora por tanto tempo, morando em lugares tão diversos quanto a Índia e o Iêmen e a Itália e a Polônia por milhares de anos, e cada comunidade desenvolveu sua própria culinária, e então todos se reuniram novamente em Israel e na América e se fundiram com entre si, e há muito potencial para um restaurante requintado. E então a cadeia fast-casual se ramifica...

Kel riu.

— Eu te entendo. A comida dos Apalaches não recebe o respeito que merece. — Elu passou a mão pelo cabelo roxo agitado. Tinha crescido desgrenhado, com raízes avermelhadas, nas últimas semanas. — Pouco antes de nos enclausurarmos aqui, eu estava lendo este artigo – no *New York Times* ! – sobre como a comida dos Apalaches estava experimentando um grande renascimento nos restaurantes. E eu fiquei tipo, bem, é melhor eu querer entrar logo no primeiro andar ou serei apenas mais um na multidão.

— E você não quer ser espremido em um elevador. — Demorou um minuto para Kel entender, mas então elu riu de novo. — Alguém sempre peida.

— É verdade — Kel disse. — É verdade.

Olhei para o lado.

— Ei, você ainda acha que estamos bem com esses pratos brancos? Talvez devêssemos ir com um toque de cor. Já que as toalhas de mesa também são brancas.

Kel balançou a cabeça.

— Eu sinto que isso pode tirar a atenção da comida, você não acha? — Dei de ombros. Elu tinha um ponto. — Isso foi o que Luke disse quando eu trabalhava para ele, de qualquer maneira. Ele fez o restaurante mudar de pratos coloridos para pratos brancos e limpos. E não acho que queremos ir contra os ideais de um juiz.

Eu fiz uma careta. Ouvir que essa era a filosofia de Luke me fez querer obter pratos em vermelho brilhante, roxo e amarelo, as cores

mais berrantes que pudemos encontrar.

Não. Kel provavelmente estava certo. Eu tinha que me concentrar em vencer. Não em Luke.

Mas então olhei para o lado e, por um momento, foi como se ele estivesse lá, inclinado casualmente contra uma vitrine de fritadeiras. Os cantos de seus lábios se curvaram em um sorriso. *Você pode fazer isso, Sadie. Você pode vencer.* Dei um passo em direção a ele. Em direção aos braços cruzados sobre o peito, as bordas da tatuagem que espreitavam embaixo a manga da camiseta. Eu acreditei nele. Apenas por um momento.

— Onde você está indo? — Kel me perguntou, o que quebrou o feitiço. Eu pisquei, e ele se foi. E ainda de alguma forma eu ainda acreditava no que ele disse. Que eu poderia fazer isso. Que eu poderia vencer. A confiança em mim que ele demonstrou ao longo do show...

Não. Ele é um idiota, lembra? Eu disse a mim mesma com firmeza.

Exceto que eu não tinha certeza se eu acreditava totalmente nesse pensamento.

Kaitlyn e Megan finalmente terminaram, deixando-nos conferir. Quando saímos não fomos para a cozinha do *Chef Supreme*, mas para o espaço do Duelo de Espátulas, que ficava no Queens, não muito longe da casa do *Chef Supreme*. Esta área era mais industrial, as calçadas quase vazias de pessoas, caminhões parados no meio-fio. Do lado de fora, o espaço parecia com todos os outros armazéns desprezíveis, mas por dentro... bem, ainda parecia um armazém desprezível. Uma parede dividia o grande espaço cinza e vazio em dois, com uma porta em cada extremidade através da qual eu podia ver o cromo brilhante de uma cozinha. Kel e eu deixamos as pessoas da loja descarregar e configurar nossos móveis alugados, depois fomos para os fundos.

Na verdade, era um espaço muito bom: grande e expansivo, com todos os principais aparelhos sobre rodas. Devem ter alugado este espaço especificamente para o Duelo de Espátulas. Joe Baunilha e Joe Careca já estavam aqui, desempacotando o que tinham comprado no supermercado.

— Então, suponho que vocês pegaram tudo das nossas listas? — Kel perguntou.

Baunilha Joe assentiu.

— Tanto quanto podíamos.

Aqueles espinhos imaginários ao longo das minhas costas se eriçaram novamente.

— O que isso quer dizer?

Ele ergueu as palmas das mãos para nós, erguendo as sobrancelhas pálidas.

— Eu liguei para você. Você não atendeu.

— Você não ligou para a gente de jeito nenhum! — Kel chorou. Ele tomou uma respiração longa e profunda, revirando os olhos em direção ao teto. Ele estufou as bochechas, deixando o rosto redondo ainda mais redondo. — Oh meu Deus. Ok, Kel. Acalme-se. O que eles não tinham, Joe Baunilha?

— Bem... — Joe Baunilha revirou os ombros, como se estivesse procrastinando. — Não é muito sobre o quanto eles não tinha algo. É sobre como podemos ter comprado poucos ovos.

Os olhos de Kel se arregalaram.

— Mas eu preciso de uma tonelada de ovos para o meu pudim de pão e meu sorvete!

— Nós vamos fazer isso funcionar — disse Joe Baunilha. Joe Careca apertou os lábios e deu de ombros como um pedido de desculpas. — Não se preocupe.

E nós trabalhamos. Nós trabalhamos e trabalhamos e trabalhamos. Eu fiz tudo funcionar. Nosso dia de preparação passou no que parecia o chiar da água espirrando em uma panela quente. Limpei o suor do meu rosto, enxuguei debaixo dos braços, fiz purê de sunchokes e tomilho sem folhas e pulei para trás para evitar que a gordura do bacon respingasse em mim; comecei meu caldo de tomate em conserva fervendo, meu farro cozinhando. Eu pulei para o lado algumas vezes para ajudar o açougueiro Joe Careca com o hamachi e aconselhá-lo sobre quais gelatinas e geléias fazer para seu prato de queijo chique, mas no final da noite, eu preparei o máximo que pude. Eu me afastei da

minha estação, sacudindo minhas mãos ao som de Kel aconselhando a mim e Joe Baunilha como preparar seu prato amanhã.

Dormimos por cerca de cinco minutos, depois voltamos na manhã seguinte para a área do restaurante. Minha cabeça estava latejando, e a quantidade de café que eu estava bebendo – demais – não estava ajudando. Só estava me deixando ansiosa. Então eu fiquei ansiosa com o processo de nós arrumando nosso restaurante ao nosso gosto, arrastando mesas e cadeiras aqui e ali, aprovando as placas e menus que os designers gráficos tinham preparado durante a noite, descobrindo onde pendurar a arte nas paredes. Eu tinha que piscar mais forte toda vez que meus olhos fechavam, considerando que eles não queriam abrir novamente. E levei várias horas para perceber que meu jeans estava desabotoado. Esperançosamente, minha longa e desabotoada camisa tinha feito um trabalho decente em escondê-lo das câmeras.

Eu nem sabia como o dia voou. Tudo o que eu sabia era que eu estava nos fundos cozinhando novamente com minhas roupas brancas de chef, com Kel entrando e saindo entre o treinamento dos garçons.

— O que tem no seu prato de carne? — ele perguntou a Joe Baunilha.

— Volte mais tarde — Joe Baunilha retrucou. — Ainda não tenho certeza. Meu molho não está dando certo. — Ele mexeu, provou, suspirou. — Eu posso precisar de sua ajuda para fazer tudo a tempo.

Uma tempestade passou pelo rosto de Kel.

— Não tenho tempo.

A voz de Joe Baunilha poderia muito bem ter sido um trovão.

— Eu não vou terminar meu aperitivo e minha entrada em...

— O que você quer dizer com seu aperitivo? — Kel disse firmemente. — Eu pensei que você estava apenas fazendo uma entrada.

— Decidimos no mercado que deveríamos ter uma carne vermelha como aperitivo além dos dois que já planejamos — disse Joe Baunilha. — Nós deveríamos ter mencionado isso para você, eu acho. Tarde demais agora. Em qualquer caso...

— Em qualquer caso, eu estou ocupado resolvendo as coisas antecipadamente e tentando fazer meu próprio prato — Kel retrucou. — Talvez você devesse ter...

— Você só está fazendo um prato — sibilou Joe Baunilha. As veias estavam se destacando nas laterais de seu pescoço grosso. — O quão difícil é realmente dizer a alguns garçons o que fazer?

Meu coração estava martelando. Devo intervir? Tentar mediar?

A luz brilhou nos piercings faciais de Kel como um relâmpago.

— Você está brincando comigo? Você está brincando comigo, né?

— Cara, eu posso te ajudar, — interveio Joe Careca. — Eu tenho tempo.

Mas Joe Baunilha não olhou para ele. Ele estava olhando para Kel.

— Somos uma equipe.

— E eu estou fazendo minha parte pela equipe — Kel disse acidamente. — A parte que nós concordamos.

Lancei um olhar solidário a Kel enquanto ele saía. Eu deveria ter dito algo. Intervido. Mas agora era tarde demais.

Durante a hora seguinte, meus braços se moveram com tanta atividade que mal notei as câmeras. Joe careca e eu nos movemos em uma dança sincronizada, conseguindo tecer um ao redor do outro sem esfaquear ninguém com uma faca ou derramar água fervente em nós mesmos. Lentamente, nossos pratos foram tomando forma. Muito devagar. Porque os ingressos já estavam começando a chegar.

Kel estava invadindo a cozinha, relâmpagos não apenas brilhando, mas estalando em seus rostos.

— O que diabos está acontecendo aqui atrás? — Elu gritou. — Tenho mesas esperando meia hora pelos *aperitivos*. O que vocês estão fazendo?

Limpei gotas de suor da minha testa antes que pingassem em meus olhos e queimassem. Kel não estava gritando comigo. Eu estava acompanhando minha sopa de tomilho-girassol – tudo o que eu tinha que fazer com ela para ser servida era despejá-la em uma tigela e colocar as guarnições por cima.

— Joe Baunilha! — Então ele era o problema. Ele estava cortando cada prato de bife de tártaro na hora? — As pessoas estão reclamando lá fora. Você precisa se mexer.

— Estou me mexendo — disse Joe Baunilha. — E você pode se referir a mim como *Chef*.

Eu cerrei meus dentes. Esse era o menor dos nossos problemas agora.

Kel correu de volta para fora. Joe Baunilha deixou cair um prato. Ele se estilhaçou por todo o chão. Ele gritou. Eu cerrei meus dentes com mais força. Eles iam virar protuberâncias até o final da noite.

— Vou encontrar Kel e informar a elu. — eu disse.

Isso me lembrou de quando eu trabalhava no Green Onion, antes de tudo ter acontecido lá. Eu tinha sido a subchef — a vice-presidente da cozinha, pois era a segunda em comando sempre e a primeira em comando quando o chef executivo estava fora, não que eu substituísse Derek se ele morresse. Eu geralmente mantinha a cozinha em boas condições, certificando-me de que todos estavam se mexendo, mas isso foi há um tempo atrás. Eu não sabia se poderia fazer isso agora.

Segui Kel até o restaurante. Eu gostaria de poder desacelerar e realmente absorver tudo, mas estava me movendo tão rápido e com tal propósito que só conseguia captar flashes: mesas postas em prata e branco monocromáticos nítidos; o logotipo da TABLE pendurado na parede; o tilintar de copos e cubos de gelo enquanto as pessoas brindavam.

Enquanto eu passava por uma mesa, alguém me parou com um tapinha no ombro. Eu me virei com um grunhido.

— *O quê?*

Era um convidado. Um de um par, sentado à mesa, ambos pareciam vagamente familiares e extremamente ricos. Onde eu... oh! Eles eram as pessoas da festa de Charles Weston... aqueles que eu disse que meus mini-blinis estavam cheios de merda. Eu tentei forçar um sorriso para eles, mas eu tinha certeza que saiu como um sorriso tristonho.

— Desculpe. Sua comida sairá em breve.

— Temos nossa comida — disse o homem com a gravata de grife. — Nós só queríamos te dizer que nós...

Eu avistei o cabelo roxo de Kel balançando na sala de jantar e perdi tudo o que o homem me disse. Eu já estava me movendo quando disse:

— Desculpe, por favor, dirija qualquer preocupação ao seu garçom!

Meu estômago estava se revirando inquietamente quando notei quantas mesas não tinham comida, quantas pessoas estavam impacientemente checando seus relógios. Então eu não culpei Kel quando ele se virou para mim com um rosnado:

— *O quê?*

— Eles estão tendo problemas lá atrás — eu disse fracamente. — Espere... — Notei garçons saindo da cozinha, tigelas e pratos empilhados em seus ombros. A melhor coisa que eu poderia dizer sobre essas tigelas e pratos era que eles eram um pouco descuidados: minha sopa de sol estava derramando sobre as bordas de suas tigelas, e os cortes de peixe do Joe Careca eram todos diferentes em forma e tamanho.

Isso *não* era bom. A noite já estava ficando fora de controle. Corri de volta para a cozinha, esbarrando em cadeiras no caminho, bem a tempo de ouvir alguém gritar que os juízes estavam aqui.

Isso era ainda pior.

De volta à cozinha, os Joes estavam atolados, jogando comida no prato para sair do dilúvio. Os ingressos para as entradas estavam começando a chegar, e eu não estava nem perto de começar a preparar meu achigã. E Joe Baunilha não parecia ter uma solução para isso; ele tentava freneticamente servir seus próprios pratos, enquanto as máquinas zumbiam na... isso era a máquina de sorvete?

— Aquele é o sorvete de Kel transbordando? — Eu disse furiosamente para Joe Baunilha, que não deveria ter um aperitivo e, portanto, deveria estar preparando a sobremesa de Kel. Se ele arruinasse a sobremesa de Kel, ele faria com que Kel fosse mandado para casa. — Eu pensei que deveríamos ser uma equipe?

Ele apenas deu de ombros.

E eu acordei. Era como se eu tivesse removido uma película sobre minha visão; a cozinha ao meu redor assumiu um tom azul cristalino, e todos começaram a se mover em câmera lenta. Eu não podia me acovardar e decepcionar Kel novamente.

Eu tinha sido o subchef do Green Onion e *sabia* como cuidar de uma cozinha. Pelo menos eu soube uma vez.

Eu poderia não ter sido a *melhor* opção, mas eu era a *única* opção. Eu *tive* que voltar e aproveitar essas habilidades que eu tive uma vez.

Bati minha mão no balcão de metal, fazendo tudo ao meu redor estremecer como se um pequeno terremoto tivesse sacudido o local.

— Ouça! — Eu gritei. Este foi provavelmente o mais alto que eu falei desde que entrei na competição; ambos os Joes ergueram a cabeça surpresos. — Ei! Estou assumindo daqui.

Joe Baunilha abriu a boca, mas eu a fechei batendo minha mão no balcão novamente.

— Vamos perder se não mudarmos isso. Então, vou lhe dizer como vamos fazer isso funcionar.

Os olhos de Joe Baunilha se estreitaram.

— Você não pode simplesmente fazer isso! Isso é um golpe! Sadie!

— É *Chef* Sadie para você — eu disse.

Nós dois olhamos para Joe Careca. Ele olhou para nós, então encolheu os ombros.

— Cara, estamos atolados. Se Sadie – Chef Sadie – puder nos ajudar...

E assim o golpe ocorreu sem sangue, a menos que você conte como “sangue” o que saiu da carne de Joe Baunilha, que na verdade não era sangue, mas sim mioglobina. Fiquei com meus colegas chefs, dirigindo Joe Baunilha e Joe Careca e eu mesma enquanto montávamos nossos pratos freneticamente, tentando recuperar o atraso. Kel voltou algumas vezes e xingou Joe Baunilha sobre o sorvete delu, que parecia mais manteiga do que a sobremesa cremosa e suave. Eu disse a ele que faria algo a respeito – faria um novo lote de sorvete se fosse necessário – mas não havia mais ovos. Então ele me ignorou, com o rosto vermelho brilhante, e ficou na cozinha para mexer com isso ele mesmo.

Demorou muito, mas finalmente chegamos à sobremesa. Parei por um momento enquanto ajudava o Joe Careca a montar seu prato de queijo chique e olhei ao redor. Eu estava ofegante, mas um sorriso orgulhoso puxou os cantos dos meus lábios. Eu tinha feito isso. *Eu*. E eu estava tão ocupada fazendo isso que o fluxo constante de *Você é uma droga. Você não vale nada. Você não merece estar aqui*, ficou quieto por um tempo.

Olha como esses meninos estão anotando seus pedidos, disse vovó Ruth, sua voz cheia de orgulho. *Você fez bem, criança*.

Eu não tinha ideia se tínhamos vencido, mas eu meio que senti que já tinha vencido.

• • •

CLARO, AQUELA voz começou de novo quando nos reunimos na cozinha do *Chef Supreme* no dia seguinte para o depoimento e depois para o julgamento. Pelo menos eu tinha dormido bem, melhor do que eu tinha desde o início da competição. O que era surpreendente, considerando o jeito que Kel estava se jogando e girando embaixo de mim.

Acordei antes do alarme e escovei meus dentes e lavei meu rosto no banheiro vazio sem esperar na fila, o que foi legal, e então fui para a sala de estar. Kel já estava lá, sentado em seu lugar de sempre no bar, um copo cheio de líquido marrom claro diante delu. Eu olhei.

— Um pouco cedo para uma bebida, não é?

Elu abriu um pequeno sorriso.

— É chá. — Elu tomou um gole, então seu sorriso se quebrou mais.

— Com talvez um pouco de uísque nele.

Eu não poderia culpá-lu por isso. Esta foi a primeira parte da competição em que não sabíamos nada que os jurados pensavam sobre nossos pratos e nosso serviço. Pensei que acharia desconcertante, mas descobri que na verdade eu preferia assim. Menos obcecada com cada pequena palavra e gesto que eles nos davam, menos comparando

nossos pratos com os do outro time. Talvez fosse por isso que eu dormi tão profundamente.

Kel tomou um longo gole de sua bebida.

— Acho que vou para casa.

— Não diga isso! — Eu dei um soco no braço delu. Elu segurou a bebida com firmeza, como um profissional. — Você não tem ideia de quem vai para casa.

Elu balançou a cabeça.

— É apenas um pressentimento.

— Isso é indigestão por beber uísque logo pela manhã — eu disse.

— Pode ser.

— Provavelmente.

— Bom dia! — a voz veio de uma poltrona. — Tive uma noite de sono melhor nesta poltrona extremamente confortável do que em qualquer outra noite na cama!

— As câmeras ainda não chegaram, Kaitlyn — eu disse.

A cabeça de Kaitlyn apareceu sobre a poltrona e franziu a testa para mim.

— Oh. Ah, bem. Vou guardar para quando eles chegarem aqui. Na realidade...

Ela pulou com uma energia que era quase assustadora a esta hora, mesmo que ela estivesse vestindo o que parecia ser a calça de moletom mais puída e confortável que existe, e subiu as escadas. Nós a observamos ir, balançando nossas cabeças.

Então me virei para Kel.

— Uau — eu disse. — Esse copo parece excelente para segurar o líquido e transportá-lo para a boca.

Kel arqueou uma sobrancelha.

— Só posso usar este copo espetacular graças à conveniência desta banquetta, que, embora se pareça com todas as outras banquetas de madeira que já vi, é de alguma forma muito mais confortável.

Nós compartilhamos uma risada. Todo mundo estava cansado de Adrianna insistindo para que falassem sobre tudo o que comíamos e bebíamos, sentávamos e dirigíamos. Mesmo que, como ela nos

lembrava continuamente, não teríamos um show sem nossos patrocinadores. Um de nós definitivamente não levaria para casa um quarto de milhão de dólares sem que os anunciantes pagassem por isso.

— Kaitlyn parece feita para isso — eu disse. — Ela é mais falsa do que a comida de plástico nas fotos do cardápio do McDonald's.

— Quando foi a última vez que você comeu no McDonald's, Sadie?

A resposta era embaraçosa. Eu tinha comido várias refeições no McDonald's depois que fui demitida do Green Onion, não apenas porque estava a uma curta distância do meu apartamento, mas porque era o único lugar que vendia comida que eu sabia com certeza que não veria nenhum dos meus colegas chefs ou pessoas de comida. Então eu apenas dei de ombros em resposta.

— E ela não parece absurdamente falsa para mim. Não mais falsa do que o resto de nós. Não estamos todos agindo de forma diferente para a câmera? — Kel continuou.

Eu dei de ombros novamente, pisando no tapete.

— Você simplesmente não gosta dela — ela disse.

— Não é que eu não goste dela — eu disse, uma resposta automática. — É só isso... que...

Percebi que não sabia exatamente como me sentia. Porque Kel estava certo: Kaitlyn realmente não era muito mais incrivelmente plástica do que o resto de nós. Então, por que eu ficava tão irritada com tudo o que ela fazia? Eu não conseguia pensar em mais nada para dizer.

O que acabou sendo bom, porque nossa conversa foi interrompida por Kaitlyn voltando para a sala. Ela havia trocado sua calça de moletom de aparência confortável por uma camiseta justa e uma cueca boxer masculina listrada. Mais significativamente, ela estava rebocando Joe Baunilha atrás dela; ele estava cambaleando em uma roupa que combinava muito bem com a dela, sua boca se abriu em um bocejo sem fim. Ela parou diante da poltrona e colocou as mãos nos quadris.

— Você se deita primeiro — ela orientou. — E então você pode me abraçar de conchinha. Fingimos estar dormindo e as câmeras nos acordam.

Os dois enrolados na poltrona e em torno um do outro. Eu me virei para Kel.

— Como eu disse — eu disse a ele com segurança, embora na verdade eu não tivesse certeza. — Plástico.

• • •

O NERVOSISMO ESTAVA de volta a todo vapor quando terminamos nosso depoimento e nos alinhamos diante dos juízes na cozinha do *Chef Supreme*. Meu estômago se contorceu com isso mesmo quando minha mente estava estranhamente clara. Mesmo quando Maz nos lembrou que dois de nós iríamos para casa.

A câmera fez uma panorâmica dramática sobre nossos oito rostos finais, então se estabeleceu em Maz. Ele falou um pouco sobre como era difícil abrir um restaurante, ainda mais abrir um restaurante em 24 horas, e como todos nós tínhamos aceitado o desafio e nos saído admiravelmente naquelas circunstâncias.

— No entanto, sentimos que uma equipe superou a outra por uma margem considerável — disse Maz, sua voz baixa e cheia de tensão. Cruzei os dois pares de dedos. *Diga time azul, diga time azul, diga time azul....* — E essa equipe é...

Equipe azul, equipe azul, equipe azul...

— O time vermelho! Parabéns, Chef Nia, Chef Kaitlyn, Chef Ernesto e Chef Megan!

Meus ombros caíram quando não falaram a cor do meu time e eu dei um passo para o lado. A equipe vencedora estava gritando e gritando, batendo nas costas uns dos outros e cumprimentando com tanta força que eu podia ouvir os tapas daqui. Os jurados começaram a falar sobre como eles adoraram o foco da equipe vermelha em frutos do mar, como eles tinham um cardápio coeso por causa disso, mesmo apesar de suas diferentes cozinhas e estilos, e é claro como o...

Uma cotovelada me acertou na lateral. Olhei para ver Joe Baunilha franzindo a testa para mim. Como todas as câmeras estavam

atualmente focadas nos juízes e na equipe vencedora, me senti segura cuspiendo:

— O quê?

— Isso é culpa sua — ele sussurrou furiosamente. — Porque você se rebelou. Se você apenas me deixasse ficar no controle do jeito que eu deveria, então...

— Então ainda estaríamos aqui — eu disse. Uma pequena emoção ousada percorreu minha espinha. Quem era essa Sadie, essa tão confiante em si mesma que estava interrompendo?

Então, novamente, se essa Sadie fosse realmente tão confiante, haveria aquela linha de suor frio escorrendo pela parte de trás de seu pescoço?

— Ela está certa — Kel sussurrou. Elu parecia zangado, mas seu rosto estava sombrio. — Nós estávamos tão atrasados naquele ponto que ela estava fazendo a triagem. E você é quem matou minha sobremesa.

— Sua sobremesa ficou boa no final — disse Joe Baunilha de volta. — É isso que importa.

Os juízes declararam Nia a vencedora final, tanto por sua boa comida quanto por sua regra de ferro como chef executiva, depois nos deram sinal de volta. O fio de suor frio se transformou em uma inundação.

— Infelizmente, isso significa que você, a equipe azul, perdeu este desafio — disse Maz sombriamente. — E dois de vocês vão para casa.

Ok, agora eu senti um pouco como se fosse vomitar.

— Seu menu parecia coeso, embora um pouco sem originalidade — disse Lenore Smith, com as mãos cruzadas ordenadamente sobre a mesa à sua frente. — Meu prato favorito da minha refeição foi a costela com aqueles nhoques crocantes e macios. Quem fez isso?

Joe Baunilha ergueu a mão presunçosamente, um sorriso brincando em seus lábios.

— Estava fantástico — disse Lenore Smith. — A textura da costela curta era simplesmente inacreditável, derretendo e macia, mas com aquelas bordas crocantes. Eu não sei como você conseguiu essa textura sem secar o interior. E esses nhoques absorveram tão bem esse molho.

Eu diria que não foi tão animador, exceto pelas dicas de pó de cinco especiarias naquele molho de vinho tinto. O brócolis assado ao lado também estava bem temperado e necessário para quebrar a riqueza do resto do prato. Muito bem feito, Chef Joe.

— Obrigado — disse ele. Ele abaixou a cabeça, mas eu ainda podia vê-lo sorrindo.

— Também gostamos muito da sopa de tomilho-girassol e do black bass cozido lentamente — disse Luke. — Que chef fez isso?

Meus dedos formigaram quando levantei minha mão.

— Eu os fiz.

Luke assentiu, seu rosto sério. — A sopa de tomilho-girassol estava cremosa, terrosa e esfumaçada ao mesmo tempo, e aqueles croutons de bacon eram crocantes e adicionavam uma textura muito necessária. Todos nós gostamos da sugestão de tomilho – era apenas o suficiente, já que qualquer outro o teria levado ao limite.

— E o black bass cozido lentamente era tão macio que quase derreteu em nossas bocas. O caldo de tomate em conserva era um pouco salgado para o nosso gosto, e pensamos que a couve-flor poderia ter sido cozida um pouco menos, mas a textura do farro de nozes resistiu muito bem ao caldo e ao peixe. — Ele engoliu em seco e me olhou nos olhos. O que foi isso que eu vi agora? Admiração? — Muito bom, Chef Sadie.

Eu dei a ele um leve aceno em resposta, mas eu senti vontade de pular para cima e para baixo.

— Nós não gostamos muito dos outros pratos do seu menu — disse Maz, e então ele rasgou todo o resto. O bife de tártaro de Joe Baunilha era sem graça, e o corte da carne não era preciso. O hamachi cruado estava mal temperado e carecia de ácido, zing ou vitalidade ou qualquer coisa para se destacar (“Eu poderia muito bem estar comendo um guardanapo”, disse Lenore Smith, o que me fez encolher o corpo inteiro). O prato de queijo chique do Joe Careca estava bom, mas não criativo o suficiente, e a proporção de queijo para outros ingredientes estava baixa. E o sorvete de Kel tinha uma textura ruim, embora o pudim de pão fosse saboroso e doce. Um pouco doce demais.

— O maior problema com sua equipe, no entanto, foi o serviço — disse Maz. — Foi inconsistente, demorou muito e os convidados disseram que se sentiram abandonados. Demorou quinze minutos para nos sentarmos, e quando procuramos por você, Chef Kel, como o maitrê, você não estava em lugar algum. Por que você não estava na frente cumprimentando as mesas e certificando-se de que tudo na frente da casa estava funcionando bem?

Kel respirou fundo. Eu queria estender a mão e agarrar a mão delu em apoio, mas mantive a minha apertada na minha frente, já que isso envolveria alcançar as costas largas de Joe Careca.

— Houve problemas com a forma como o Chef Joe, como chef executivo, estava administrando os fundos da casa — disse elu, com a voz firme. Pequenos pontos de vermelho ferviam em suas bochechas muito brancas, e enquanto suas mãos estavam entrelaçadas diante delu, elu tremia. — Passei muito tempo correndo entre a parte de trás e a frente tentando manter as coisas funcionando. Sadie assumiu no meio do serviço e fez as coisas funcionarem sem problemas, mas então percebi que havia problemas com meu sorvete e tive que ficar atrás para consertá-lo.

— Entendo — disse Maz. — Infelizmente, ainda era sua responsabilidade como maitrê garantir que tudo funcionasse sem problemas, e ficamos muito desapontados com a forma com a qual isso aconteceu.

Kel soltou uma lufada de ar como se tivesse levado um soco no estômago.

— Eu entendo.

Maz assentiu sombriamente.

— Chef Sadie...

Eu? Cada músculo do meu corpo ficou tenso.

— ... sua comida estava excelente e ficamos impressionados com a forma como você endireitou seu navio afundando — continuou Maz. — Você está segura. Por favor, recue com a equipe vermelha.

Eu estava tremendo, mas me inclinei e dei um abraço rápido em Kel antes de me mover para ficar com os outros. Foi tanto para me segurar

quanto para dar conforto a minhe amigue, honestamente. Senti como se pudesse cair.

Olhei para Luke uma vez que estava firmemente situada, minhas pernas já não pareciam que iam ceder sob mim. Ele estava olhando para mim com um meio sorriso, embora tenha desaparecido assim que o vi. O que me deixou imaginando se ele realmente esteve lá.

Mas isso importava? Eu estava segura. E não apenas segura porque tive sorte – eu estava segura porque defendi o que era certo, porque fiz uma comida excelente.

Afinal de contas, talvez eu merecesse estar no *Chef Supreme*. Pode ser.

— Foi difícil decidir entre vocês três — disse Maz. — Mas, no final das contas, tudo se resumia à comida. Chef Joe Hennessey...

Joe Baunilha respirou fundo.

— ... sua costela o salvou — disse Maz. — Você continua nos seis finalistas. O que significa que, infelizmente, Chef Kel e Chef Joe, vocês vão nos deixar esta noite.

Eu abracei meus braços apertados em volta de mim. Kel. Indo para casa. Esta foi a primeira eliminação que realmente doeu.

Embora, é claro que não me machucou tanto quanto machucou Kel e Joe Careca. Joe Careca realmente parecia bem composto, uma ruga entre as sobrancelhas a única indicação de que ele estava chateado, mas Kel parecia como se o rosto delu tivesse se quebrado em pedaços.

— Obrigado, chefs — eu disse fracamente. — Eu aprendi muito.

Minhas entranhas estavam uma bagunça. Tristeza para Kel. Aborrecimento pelo fato de Joe Baunilha ter escapado. E sim, um pouco de alívio que dois sérios candidatos ao título estavam fora da disputa.

Eu dei a Kel um sorriso rápido e fraco, e então elu se foi.



EU SABIA QUE DEVERIA esperar por isso, mas sentar no bar em casa naquela noite sem Kel foi bem deprimente. Tomei um gole de uísque em homenagem a ele, torcendo o nariz toda vez que bebia o que tinha gosto de morrer no fogo. Eu tinha que tirar sarro de Kaitlyn e Joe Baunilha na minha cabeça agora, e dormi profundamente naquela noite sem Kel se sacudindo e girando abaixo de mim.

Mais depoimentos depois, finalmente era outro domingo, e meu plano era dormir o dia todo, graças tanto à minha depressão relacionada a Kel quanto à exaustão não relacionada a Kel. O que significava que, quando alguém bateu forte na minha porta – eu abri um olho turvo para verificar o relógio – às dez da manhã, eu estava mais rabugenta do que de costume.

— Vá embora. — Eu rolei e pressionei meu ouvido no travesseiro, tentando abafar o som. — Estou dormindo.

A voz que respondeu não era de nenhum dos meus colegas concorrentes: era da alegre assistente do *Chef Supreme*. Ela nunca teve um dia de folga?

— Hora da surpresa divertida — ela disse cantarolando. — Prepare-se para a câmera e desça!

Uma *surpresa divertida* na linguagem do *Chef Supreme* provavelmente significava um desafio.

— Mesmo no nosso dia de folga? — Resmunguei para mim mesma enquanto me vestia e escovei os dentes, passei um pouco de brilho labial e rímel. Nenhuma das outras garotas estava à vista. Nia

provavelmente estava na academia depois de um café da manhã saudável e nutritivo. Kaitlyn e Megan? Provavelmente fumando sem parar no terraço.

Duas câmeras e Maz estava esperando lá embaixo. Joe Baunilha, Ernesto e Nia estavam sentados no sofá, os dois primeiros encostados na almofada como se esperassem que ela os engolisse, Nia empoleirada na beirada do assento. Ela se virou para me encarar quando entrei na sala de estar.

— Finalmente — disse ela. — Agora estamos apenas esperando por Kaitlyn e Megan e podemos descobrir o que é essa “surpresa divertida”.

Ela realmente parecia animada, e eu não queria estourar sua bolha, então eu apenas me sentei em uma das poltronas onde eu poderia ficar de olho no relógio do receptor de TV a cabo. Cada minuto que Kaitlyn nos atrasava era mais um minuto que eu poderia estar dormindo, e era mais uma razão para eu ter um motivo válido para estar irritada com Kaitlyn.

Ela e Megan finalmente desceram as escadas rindo sete minutos depois. Olhei para elas de lado enquanto Kaitlyn se desculpou com a assistente do *Chef Supreme* por fazê-la esperar.

— Eu estava lá em cima — murmurei para Nia. — E elas não estavam no quarto ou no banheiro.

Ela deu de ombros. Eu não tive mais tempo para refletir sobre o mistério de onde elas estavam, já que a assistente bateu palmas.

— Eu sei que “surpresa divertida” geralmente significa um desafio, mas hoje na verdade significa uma surpresa divertida — ela disse. — Os juízes sabem que vocês tiveram um desafio difícil no Duelo de Espátulas e que vocês acabaram de ver dois de seus amigos saindo, então eles decidiram vir e preparar o seu brunch!

Como se estivessem esperando do lado de fora por uma deixa – provavelmente estavam – os juízes entraram pela porta da frente. Primeiro Lenore Smith, seu cabelo prateado tão rígido e imóvel quanto no set, embora ela tenha evitado seu terninho usual em favor de jeans sob medida (vincado na frente) e uma blusa de seda azul. Em seguida,

Maz Sarshad, que escolheu um moletom verde-claro de grife que combinava com suas lentes de contato coloridas.

E, finalmente, Luke, é claro. Ele também usava jeans e uma camiseta branca lisa, e de alguma forma parecia tão adequada para ele quanto seu smoking sob medida. De repente, eu me senti constrangida com minhas leggings e camisa grande demais.

As câmeras também os seguiram. Eu me sentei direito. Isso pode ser algo “divertido”, projetado para dar aos espectadores alguns minutos de leveza após um desafio particularmente contundente, mas ainda assim foi um trabalho para nós. Eu ainda tinha que considerar como eu ficaria na câmera, como minha personalidade sairia.

Eu realmente estava ansiosa por um dia de folga disso tudo.

Mas era o que era. Forcei um sorriso quando Maz deu um passo à frente e basicamente repetiu tudo o que o assistente acabara de dizer, apenas mais algumas vezes para a câmera.

— Então deem-se e relaxem enquanto atendemos vocês! — ele terminou assim cada vez. Depois de outra tomada, os juízes foram para a cozinha.

Onde, naturalmente, todos nós os seguimos. Porque tínhamos dois dos melhores chefs do país – e Maz – aqui conosco em nossa cozinha. Claro que queríamos aproveitar a oportunidade para aprender com eles...

... e talvez fazê-los gostar um pouco mais de nós como indivíduos para que possam hesitar antes de nos mandar para casa.

— Eu amo sua blusa — Kaitlyn disse para Lenore, seu sorriso brilhando quando ela descansou a mão em seu ombro.

— Você tem que me dizer onde você conseguiu esse moletom — disse Joe Baunilha para Maz, tentando um sorriso igualmente brilhante.

— Mal posso esperar para ver o que você cozinha — Nia disse a Lenore. — Memorizei o menu de brunch do seu último restaurante para me inspirar em qualquer desafio de café da manhã ou brunch. Você vai fazer uma de suas galettes de assinatura?

Sejamos realistas: eu queria bajulá-los tanto quanto qualquer outra pessoa. Mas todos os outros competidores tinham me derrotado com

Lenore e Maz – talvez eles parecessem mais influenciáveis – então, quando os cheiros de alho e cebola fritando e os sons de massa se misturando em tigelas de vidro subiram no ar, eu me encontrei ao lado de Luke no outro extremidade do contador.

Olhei para ele de lado. Por que os outros chefs não estavam se reunindo com ele do jeito que estavam com Lenore e Maz? Eu podia entender o apelo de Lenore Smith: ela era uma lenda. Talvez eles vissem Maz tão facilmente manipulável quando se tratava de julgar ou algo assim. Ou talvez estivessem realmente interessados em seu café da manhã persa.

— Você está sendo ignorado — eu disse baixinho, esperançosamente baixinho o suficiente para que as câmeras não pegassem. Embora as câmeras parecessem estar focadas na outra extremidade da cozinha, onde a cozinha real estava acontecendo. Talvez fosse por isso que os outros chefs estavam focados em Lenore e Maz: porque eles estavam realmente cozinhando e não apenas parados ali, sua camiseta branca lisa apertada contra os ombros largos e a ponta daquela tatuagem que vinha perturbando os meus sonhos espreitando...

Por que Luke não estava cozinhando? Eu levantei uma sobrancelha para ele, e foi como se ele lesse minha mente.

— Eu tenho um menu inteiro planejado — disse ele. — Baseado no menu de brunch do meu novo restaurante. Mas parece que eles têm tudo coberto por lá. — Ele encolheu os ombros.

— Você é um grande mentiroso — eu alfinetei. Ok, definitivamente esperando que as câmeras não tivessem captado *isso*. Mas como elas estavam atualmente ocupadas filmando Nia fazendo um quiz Lenore Smith sobre sua massa de galette e Joe Baunilha ajudando Maz teatralmente a quebrar cerca de um milhão de ovos em uma tigela gigante, eu pensei que ficaria bem. — Você simplesmente não quer cozinhar sua comida francesa chique. Por que a gente não prepara um brunch com inspiração coreana do jeito que você faria no restaurante dos seus sonhos?

As palavras saíram da minha boca antes que eu pudesse detê-las, ou perguntar por que elas se importavam tanto com o que um idiota como Luke estava fazendo. Eu deveria estar assistindo Lenore fazer sua galette. Isso teria sido um uso muito melhor do meu tempo.

Luke deu de ombros.

— O café da manhã coreano não é tão diferente dos almoços e jantares coreanos. É basicamente a mesma comida, e imagino que muitos dos ingredientes que eu precisaria não estarão estocados aqui. E eu nunca fui tão apaixonado por comida de brunch em geral.

Fiquei de boca aberta.

— Então claramente você nunca comeu *uma boa* comida de brunch.

Ele ergueu uma sobrancelha, obviamente divertido. Aquele pequeno gesto fez algo quente apertar abaixo do meu estômago. *Se controle, garota.*

— Eu comi brunch em alguns dos melhores restaurantes do mundo.

— Mas não da *minha* cozinha — eu rebati. Agora não se tratava tanto de me importar com o que ele sentia: tratava-se de provar que eu estava certa. — Vamos. Vamos fazer um café da manhã Ashkenazi completo. Estou falando de blintzes. Estou falando de rabanada de chalá. Estou falando de bagels e salmão defumado e shakshuka. Estou falando de matzah brei.

— Nunca ouvi falar dessa última.

— Viu? Você nunca *teve* um bom brunch. — Eu lancei meu olhar ao redor da cozinha, procurando por espaço, materiais e ferramentas. Todos estavam em falta. Lenore Smith estava usando quase todas as tigelas da cozinha para suas galettes e recheios, o sinal certo de alguém que não precisava limpar nada há bastante tempo. E Maz estava agora brincando de esgrima com Joe Baunilha e Megan com um trio de espátulas enquanto as câmeras olhavam.

— Ok, talvez não sejamos capazes de preparar todo esse banquete. Mas pelo menos faremos matzah brei, já que você nunca comeu.

Estendi a mão para pegar uma panela de aço inoxidável do balcão enquanto Lenore estava ocupada explicando a consistência do recheio para Nia, mas parei quando notei os lábios de Luke se contraírem. Meu

braço ficou pendurado no ar, como se estivesse esperando alguém pendurar um casaco nele.

— Do que você está rindo?

— Nada. — Mas seus lábios ainda estavam torcidos como se ele estivesse tentando não rir, tão claramente, havia algo. Baixei o braço, depois reconsiderei, estendi a mão e roubei a panela antes que Lenore pudesse se virar.

— Ousadia da sua parte mentir para a pessoa que está fazendo comida para você — eu disse. — Sério, o que foi?

— Você não deveria estar fazendo a comida. Você deveria estar relaxando no seu dia de folga.

Dei de ombros.

— Talvez eu ache o brunch de cozinha relaxante. — A maioria dos ingredientes que eu precisava já estava espalhada na ilha da cozinha, e foram apenas algumas viagens para reunir todos eles: ovos, sal, manteiga, açúcar, creme. A única coisa que faltava era... — Você poderia ver se tem matzah no armário? Espero que eles tenham alguns. — Considerando que a Páscoa era bem recente, no final da qual a matzah estaria em liquidação, eu esperava que quem tivesse estocado a despensa fosse mão de vaca.

— Não tenho certeza se já comi matzah. — Mas ele se virou para verificar a despensa de qualquer maneira, me dando uma visão de suas costas. A camiseta se agarrava a todos os seus músculos, delineando aquele buraco que corria no centro, onde eu podia me ver traçando meus dedos. E então, claro, havia sua bunda naqueles jeans escuros.

Aquele ponto quente latejava. *Droga, Sadie. Foco.*

— Matzah é terrível. É como um biscoito seco e rançoso. — Eu estava falando estranhamente alto? — Mas matzah brei torna isso tolerável. Não, não apenas tolerável. Delicioso.

Ele se virou com uma grande caixa de papelão de matzá em seus braços. Olhei para baixo por um momento para esconder o quão vermelho meu rosto estava.

Quando olhei para cima, Luke estava casualmente encostado no balcão com os braços cruzados. Desse ângulo, pude ver um pouco mais

da tatuagem em seu braço: um contorno preto do que parecia ser uma faca de chef. A lâmina estava apontada para seu cotovelo. Olhando para ele, peguei a caixa de matzá dele e a abri. Uma nuvem de poeira subiu com a tampa de papelão, me fazendo pensar que esta matzá estava aqui há muito tempo, mas não era como se ela pudesse ficar mais dura ou mais seca do que já era. Sem molde. Estávamos bem. Coloquei folhas de matzá em uma tigela, depois cobri com água fria para que ela ficasse de molho.

Enquanto esperávamos, eu disse:

— Gosto da sua tatuagem.

— Obrigado — ele disse. — Você tem alguma tatuagem? Tipo, onde eu não posso ver?

Minhas costas enrijeceram, e por um segundo isso era tudo que estava em minha mente: as mãos de Luke subindo pela minha camisa para ver se alguma tatuagem estava escondida lá em cima, pele quente na pele quente lá embaixo, separando minhas pernas para ver se alguma decorava a parte interna da minha coxa...

— Isso soou errado, desculpe — disse ele apressadamente. Engoli em seco e limpei a garganta, percebendo que seu rosto estava vermelho brilhante. Bom. Nós combinávamos. — Eu apenas, eu olhei em todas as partes de você que estava aparecendo, e eu não vi nenhuma, então imaginei que se você *tivesse* alguma, elas teriam que estar onde eu não pudesse...

— Está tudo bem — eu disse, virando as costas para pegar uma panela. E talvez para que ele não pudesse ver o sorrisinho no meu rosto vermelho. — Então você me olhou de cima a baixo, não é? — A chama se acendeu sobre minha panela. Eu tive que alcançar desajeitadamente uma panela borbulhante de espinafre, cebola e alho para despejar a manteiga na minha. Duas colheres de sopa. Hesitei, depois adicionei mais duas. Você nunca poderia colocar manteiga demais.

Ele limpou a garganta.

— Hum, isso também não saiu do jeito certo. O que eu quis dizer foi... hum...

Por um momento eu gostei de deixá-lo gaguejar. Então sorriu.

— Eu não tenho nenhuma tatuagem. Já pensei em fazer uma, mas estou muito indecisa. Eu sei que mudaria de ideia depois de ter permanentemente inscrito no meu corpo.

— É por isso que eu tenho uma faca de chef — disse Luke. — Eu sabia que nunca me arrependeria disso.

Eu lhe entreguei uma tigela.

— Você poderia bater um monte de ovos enquanto eu doro a matzá? — Peguei cada lençol úmido e encharcado da água, sacudi o excesso de água e joguei na manteiga borbulhante, onde chiou e cuspiu. Algumas gotas saltaram para o que quer que estivesse acontecendo naquela panela de espinafre, mas isso não era grande coisa. Mais uma vez, nada de manteiga demais. — Quando estiver marrom, vamos cortá-lo e misturar os ovos.

Ver Luke trabalhar era como assistir a uma dançarina profissional dançando. Eu realmente arrisquei deixar a matzá queimar para que eu pudesse absorver tudo. A flexão graciosa de seus dedos enquanto eles quebravam ovos habilmente contra a superfície plana do balcão, então segurava qualquer casca enquanto ele depositava cada ovo na tigela, tudo com uma mão. o movimento de seu pulso enquanto girava o batedor ao redor da tigela, mantendo o conteúdo girando rapidamente, mas não tão rápido que derramasse sobre a borda da tigela. O olhar cuidadoso em seus olhos enquanto ele calculava se o líquido amarelo pálido resultante era leve e espumoso o suficiente. A ruga em suas sobrancelhas quando ele olhou para cima e me perguntou:

— Sua matzá está queimando?

Sim. Sim, estava. Voltei minha atenção para a panela; a matzá estava um pouco mais marrom do que eu teria escolhido, mas ainda assim estava boa. Coloquei os ovos cuidadosamente, batendo-os para que se misturassem com os pedaços de matzá, depois polvilhei um pouco de sal e açúcar por cima.

— Eles não vão precisar de muito tempo — eu disse, continuando a mexer. — Mas por que a faca do chef? Há muitas coisas que você poderia ter tatuado para simbolizar ser um chef. Comida amorosa. Eu

conhecia pessoas com tatuagens de bacon, ou vegetais, ou mesmo uma com nabo, que parecia um pouco com uma erupção no braço.

Ele não hesitou em sua resposta.

— Eu não poderia cozinhar sem a minha faca de chef. É como uma extensão de mim neste momento. E não importa o que estou cozinhando, o que estou fazendo. Ela está lá, não importa o quê.

Enquanto isso foi dito, o matzah brei estava pronto. Eu imediatamente a retirei do fogo, olhando ao redor para um prato de servir. De alguma forma, Lenore Smith estava monopolizando todos eles também, mas seu cabelo estava tremendo enquanto ela debatia com Nia sobre as técnicas adequadas de dobra de galette, o que eu imaginei que significava que ela estava totalmente distraída. O que eu peguei tinha vestígios do que tinha gosto de caramelo cobrindo a cerâmica, mas isso só tornaria o matzah brei melhor.

— E servido — eu disse, voltando-me para Luke. Ele estava olhando para mim, seus olhos ilegíveis. E de repente percebi que ele se aproximou de mim enquanto eu estava de costas. Eu podia sentir o calor de seu corpo agora. Se eu estendesse a mão apenas alguns centímetros, poderia me cortar com a faca do chef.

As câmeras estavam aqui. Isso era perigoso. Extremamente perigoso.

Eu não podia dar um passo para trás, já que minhas costas estavam contra o balcão, mas eu não queria me afastar de qualquer maneira. A borda do granito estava cavando em minha espinha, mas o resto do meu corpo estava formigando.

— Nós não deveríamos estar fazendo isso — eu disse suavemente, tão suavemente que ele provavelmente não poderia me ouvir.

Ele abaixou a cabeça. Eu quase desmaiei. Tipo, literalmente desmaiada, o que teria me deixado de cara no chão no matzah brei (desmaiar não era tão sexy quanto parecia, a menos que você estivesse adequadamente posicionado na frente do seu sofá de desmaio).

— Sadie — ele disse baixinho, e só pelo jeito que sua voz tremeu um pouco naquela palavra, eu sabia exatamente o que ele queria. Se inclinar apenas mais alguns centímetros e me beijar. Me beijar até não termos mais certeza de quem era quem. Traçar cada centímetro do meu

corpo com seus lábios para ter certeza de que não tinha uma tatuagem secreta em nenhum lugar.

Respirei fundo e trêmulamente, inalando o tempero do cheiro de Luke, e mesmo sabendo que ele era um idiota, que meu lugar no programa valia muito mais do que um beijo, eu estava pensando com a cabeça errada agora, e eu...

Eu não poderia fazer isso. Dei um passo para o lado. Levou um momento para falar, considerando o quão forte meu coração estava batendo, o quão forte eu estava respirando.

— O que você pensa que está fazendo?

Luke tinha se afastado agora. O abismo entre nós era frio, e eu tive que lutar contra o desejo de preenchê-lo.

— Eu não deveria ter chegado tão perto — ele disse rudemente, inclinando a cabeça para baixo. — Merda.

Meu rosto estava em chamas.

— Claro que você não deveria. Você mal se lembra do meu nome.

Seu rosto disparou de volta, seus olhos se arregalaram.

— Sadie...

Maz bateu palmas, o que quebrou o que estava acontecendo entre nós.

— As câmeras querem algumas boas fotos de todos nós sentados ao redor da mesa curtindo nosso banquete. De preferência rindo — disse. — Alguém tem alguma piada boa?

Luke saltou para trás de mim como se eu o tivesse queimado. Por um momento só pude descrever seu rosto como aberto: olhos arregalados e vulneráveis; lábios ligeiramente separados. Como se qualquer coisa que eu dissesse naquele momento o atingisse com força.

Mas eu não disse nada. Eu *não podia* dizer nada. As câmeras estavam aqui, focando em todos nós. Além disso, ele era um idiota, mesmo que nem sempre agisse como um. E assim seu rosto se fechou novamente, assumiu aquele semblante duro e polido que eu tinha visto em todos os nossos desafios até agora. Lenore disse a Maz:

— E o seu cabelo? — Joe Baunilha riu, mas parou quando percebeu que os lábios franzidos e os olhos tempestuosos de Maz significavam

que ele não iria rir junto.

Dez rápidos minutos e estávamos todos sentados ao redor de nossa longa mesa de jantar. Através da grande janela, o sol brilhava e nuvens brancas e fofas flutuavam em um céu azul cristalino. Isso me lembrou um pouco de estar no avião aqui, e apenas parcialmente porque eu estava sentada ao lado de Luke novamente. Nossos instintos tinham sido nos espalhar para lados opostos da mesa, mas a assistente do *Chef Supreme* presente sentou todos em uma ordem designada.

A assistente do *Chef Supreme* também deu a volta e colocou um pouco de toda a comida nos pratos de todos, para que os comentaristas da Internet com olhos de águia não pudessem formar teorias da conspiração sobre alguém odiando secretamente outro chef porque não comeu nada de sua comida. Demorou um pouco para ela fazer isso, durante o qual a comida esfriou.

— Mas tudo bem — ela nos assegurou quando Nia falou sobre isso. — A câmera não pode dizer o quão quente ou fria a comida está, então não importa.

As galettes de Lenore, uma salgada com recheio de tomates frescos de verão e manjerição e uma doce com pêssegos caramelizados, eram macias, crocantes, amanteigadas e perfeitas. O nargesi de Maz, um prato de ovo e espinafre semelhante ao shakshuka, explode em sabor na língua, especialmente quando comido ao lado da salada de melancia fresca e queijo macio que ele trouxe. Eles serviram bagels da padaria local, e qualquer que fosse a vanglória vazia que a cidade de Nova York fez sobre sua comida, eles estavam certos de que eles tinham os melhores bagels em qualquer lugar. Especialmente quando empilhados com salmão defumado e cream cheese, alcaparras e cebolas roxas cortadas em fatias tão finas como papel que a luz refletia na cor rosa através delas.

E minha matsá brei. Não vou mentir, as pessoas fizeram algumas caras céticas quando foi colocado em seus pratos. Até Luke. Ele deu uma mordida, então inclinou a cabeça e considerou.

— Eu não tinha certeza de quando você estava fazendo isso pela primeira vez, vendo o açúcar entrar com os ovos mexidos, e posso ter

dito algumas coisas lamentáveis sobre isso... — Ele tinha? ... — mas eu não deveria. Me desculpe.

Oh. Ele não estava falando apenas sobre o matzah brei.

— Eu acho — eu disse com cuidado —, que talvez eu tenha sido um pouco dura. Com a matsá brei. Quando estava dourando, deixei ir um pouco longe demais. Porque eu realmente queria comê-la também.

— Eu queria aquele matzah brei mais do que qualquer outra coisa no mundo — ele disse, respirando fundo, mantendo os olhos nos meus. Minha garfada de nargesi parou a meio caminho da minha boca.

Eu o encarei. Ele olhou para mim. Maz olhou para nós dois. Levei um minuto para perceber que ele estava tentando enrugar a testa em confusão, mas todo o Botox não o deixava enrugar.

— São apenas ovos e matsá.

Luke deu outra mordida. Seus olhos ainda estavam em mim.

— Mas você realmente provou a exuberância do creme de ovos, como ele dá lugar à sua língua? A doçura que chega logo antes do sal?

Eu estava definitivamente corando forte. O que diabos ele estava fazendo? Ele não deveria estar me colocando nessa posição. Flertando com a minha comida. *Ele é um idiota, não se esqueça*, tentei dizer a mim mesma, mas meu coração acelerado não quis ouvir.

— Eu não percebo muito sal — disse Maz duvidosamente.

Baixei os olhos para o meu prato.

— Acho que minha comida deveria *ficar no meu prato, onde ela pertence*.

— Para onde mais ela iria? — Maz coçou a cabeça. — Estou tão confuso.

— Você não é o único — eu murmurei baixinho. Quando ele me pediu para repetir, levantei a cabeça e forcei um sorriso. — Eu disse, seu nargesi é delicioso! Qual é a receita?



PASSAMOS OS PRÓXIMOS DIAS FILMANDO depoimentos sobre o brunch e depois algum material geral que pensei que poderia eventualmente ser usado para promoções. Na manhã seguinte à nossa última sessão, chegamos à cozinha do *Chef Supreme* para encontrá-la enfeitada para o Halloween. Faixas laranjas e pretas pendiam festivamente do teto, longe o suficiente acima de nossos fogões para que mesmo as mais vigorosas bananas Foster não as incendiassem. Grossas teias com aranhas de plástico comicamente enormes penduradas nos cantos. Abóboras e cabaças estavam empilhadas ao longo das paredes.

O que era estranho, considerando que ainda era junho. Onde eles encontraram cabaças nesta época do ano? E não qualquer tipo de cabaça, mas aquelas verdes extravagantes que pareciam cisnes?

— Olá, chefs! — Adrianna nos cumprimentou da frente da sala. Um par de orelhas de gato preto brilhante empoleirado em cima de seu rabo de cavalo preto apertado. — E feliz Halloween. Pelo menos será Halloween para nossos telespectadores. É quando este episódio vai ao ar.

Ah. Isso fazia mais sentido.

— O desafio de vocês será com tema de Halloween também. Então se preparem para fazer um prato assustador. E quando vocês falarem sobre nossos patrocinadores, sintam-se à vontade para usar a linguagem do Halloween. “Este forno aquece assustadoramente rápido!” Esses tipos de coisas. — Ela saiu, e Maz entrou para nos contar isso oficialmente. Ele estava vestindo um body azul escuro brilhante,

saltos plataforma e uma peruca com o que parecia ser tanto spray de cabelo que era melhor ele ficar longe de nossos fogões. Eu estava tão distraída com seus cílios postiços, que eram mais longos e mais grossos do que qualquer uma das pernas das aranhas de plástico, que eu perdi sua introdução brega de Halloween, completa com risadas ameaçadoras. Eu não estava tão chateada. Eu conseguiria ouvi-lo pelo menos mais duas vezes.

— Sua tarefa hoje, chefs, será criar um prato *assombrooooooso* para servir cinquenta convidados na festa de Halloween do *Chef Supreme* amanhã — disse Maz.

OK. Isso não era tão ruim.

Porém, Maz parou e considerou, balançando em seus saltos altos.

— Vocês sabem o quê? Isso não é um desafio assustador o suficiente para o Halloween. Então... — Ele soltou uma risada sinistra. — Vocês vão criar *dooooois* pratos para nossa festa de Halloween.

Eles nos fizeram fingir horror com aquele anúncio por mais duas tomadas, mas não era tão real assim; isso ainda não era um desafio tão ruim. E minha mente já estava agitada. Isso poderia ser realmente divertido.

A solução óbvia seria fazer algo que *parecesse* assustador. Ovos cozidos que pareciam globos oculares. Macarrão que parecia vermes. Qualquer coisa salpicada com uma coisa vermelha que parecia sangue.

A ideia do macarrão/minhoca me atraiu. Eu não tinha preparado massa na competição ainda. E o kugel de macarrão era um prato tradicional judaico que tinha um lugar especial no meu coração... e também pode parecer extremamente perturbador. Para ser honesta, pode ser um pouco nojento nos melhores dias. Macarrão submerso em uma base de queijo cremoso, alguns deles grudando em cima para ficarem crocantes no forno. Passas ou outras frutas salpicando o kugel como pequenos insetos. Talvez eu pudesse fazer a coisa toda com tema de cemitério.

Se eu fosse fazer algo tão saboroso, pesado e cremoso, meu outro prato deveria equilibrar isso sendo leve e saboroso. E assustador, claro.

Talvez carnes de órgãos? Pés de galinha eram extremamente assustadores, talvez com algum tipo de molho de beterraba...

Esfreguei minhas mãos em antecipação. Sim, isso seria divertido.

No dia seguinte, o dia do evento real, os ingredientes do meu kugel de macarrão fizeram um barulho doentio quando eu os mexi. Fiquei com meio ouvido nisso, e meio ouvido em Maz conversando com os outros competidores, obtendo alguns breves trechos de som para a câmera. Era mais fácil ouvir agora que éramos apenas seis: menos máquinas zumbindo, menos barulho de utensílios de cozinha, menos sons de facas nas tábuas de corte.

Eu não tinha certeza de qual forma eu preferia.

— Chef Joe — Maz estava dizendo. Joe Baunilha poderia ser simplesmente Joe agora, já que ele era o único Joe que restava. Embora ele sempre fosse Joe Baunilha para mim. — Quem você acha que é seu maior adversário agora que o campo tem metade do tamanho que tinha no começo?

— Eu sou meu maior adversário — Joe Baunilha disse. Claro que ele diria isso. — É melhor as meninas tomarem cuidado!

Isso nem fazia sentido, considerando que Ernesto ainda estava na competição; Eu apenas revirei os olhos. Nia atirou nele um olhar mortal sobre sua tábua de cortar. Kaitlyn soltou uma gargalhada melódica.

— Você é seu pior inimigo, seu idiota adorável — ela gritou para ele. Ele lhe soprou um beijo com uma piscadela.

Eu fingi vomitar na minha tigela de kugel. Felizmente, eles não captaram isso com a câmera.

• • •

OS PRODUTORES TINHAM escolhido usar um orçamento baixo e decidiram organizar sua festa de Halloween aqui na cozinha do *Chef Supreme*, em vez de alugar um local decorado, o que explicava as decorações festivas. Os convidados percorriam a sala, experimentando todos os nossos pratos e bebendo poções de aparência turva.

Eu sorri para os juízes quando eles passavam pelo meu estande, todos vestidos para a ocasião. Lenore Smith fez uma Malévola extremamente convincente, pairando sobre nós de uma maneira grande e terrível, seus olhos azul-gelo brilhando assustadoramente. Eu quase me preocupei que ela aparecesse e amaldiçoasse um de nós por não usar sal suficiente.

E Luke. Luke não parecia tão diferente de seu eu habitual, vestindo um smoking preto sob medida e uma capa preta atrás dele, seu cabelo escuro penteado para trás. Eu estava prestes a perguntar se ele deveria ser um Fantasma da Ópera sem máscara antes que ele abrisse os lábios para sorrir para mim e eu visse os dentes pontudos.

— Você pode comer com essas coisas? — Eu não pude deixar de perguntar.

Ele me encarou, com uma cara inexpressiva.

— Não, mas eu posso sugar seu sangue.

Eu o imaginei se inclinando, o arranhão de seu queixo no meu queixo, seus lábios roçando minha pele, seus dentes beliscando minha garganta.

Ele tossiu.

— Eu tenho tirado eles para provar. — De do jeito que ele se inclinou para trás, quase inconscientemente, eu me perguntei se ele estava pensando a mesma coisa que eu.

— Nos conte sobre sua comida, Chef Sadie — disse Maz. Eu tive que esticar meu pescoço para olhar para ele.

Certo. A comida. Limpei a garganta, apagando as marcas inexistentes dos dentes de Luke arranhando minha pele.

— Hoje à noite eu gostaria que você se imaginasse atravessando os portões de um cemitério — eu disse. — Não há lua acima. Ao seu redor, está escuro como breu. E então você ouve a raspagem à sua frente...

Dei um passo para trás, gesticulando para o meu posto como se eu fosse um mágico tirando um coelho da minha cartola.

— Nós montamos a cena com nosso kugel de macarrão de cemitério. Kugel de macarrão é um prato tradicional judaico Ashkenazi,

basicamente um pudim de macarrão assado. Eu cresci comendo isso em volta da mesa da família.

— Minha nossa! — Lenore Smith exclamou, inclinando-se. Eu tive que dar um passo para trás para evitar ser espetado por um de seus chifres. — Não consigo me imaginar comendo isso na mesa da família.

— Bem, eu dei um toque de Halloween, é claro, — eu disse, abrindo um sorriso. — O kugel é o cemitério, para definir o cenário. A crosta do lado de fora representa fragmentos de osso.

Os juízes examinaram com um olhar avaliativo. Eu tinha usado corantes vegetais para colorir a coisa toda de um roxo tão profundo que era quase preto, cujo efeito era bastante pouco apetitoso... mas perfeito para o Halloween, eu esperava. Aumentei a riqueza do recheio, visando uma sensação de luxo na boca sem ser enjoativa, e tornei tudo mais saboroso, diminuindo o açúcar e adicionando alho e cebola e muitas ervas frescas para cortar a riqueza. Em seguida, enrolei pedaços dele em uma crosta de batata chips e os fritei, o que parecia bizarro, mas funcionou. Pelo menos, eu pensava assim. Prendi a respiração enquanto os juízes mastigavam e mastigavam pensativamente.

— Eu adoro isto. — Lenore Smith foi direta como sempre. — É bizarro, mas de todas as melhores maneiras. O interior é derretido, rico e saboroso, e o exterior é perfeitamente crocante e salgado. Isso me faz pensar em um arancini.

Eu estava familiarizada com as bolas de risoto italianas fritas, mas não as havia conectado ao meu prato até agora.

— Eu não quero perguntar quantas calorias tem isso — Maz disse com uma carranca simulada.

— Ainda melhor do que matzah brei — Luke disse com um leve sorriso antes de terminar sua bola de kugel inteira, o que eu esperava que fosse uma coisa boa.

Quando terminaram, todas as bocas estavam manchadas de roxo. Eu me recusei a mencionar isso quando apresentei meu segundo prato.

— Então você ouviu a raspagem no cemitério. Seu terror está aumentando, quando... AHHH! — Eu pulei em direção a eles, as mãos estendidas em garras, o rosto torcido em uma carranca terrível. Lenore

e Maz pularam, Maz tropeçando nos calcanhares. Luke ergueu uma sobancelha, seu rosto inescrutável. — Uma garra rompe a terra aos seus pés! — Apresentei meu prato com um floreio. — Tenho para vocês pés de frango refogados e fritos, servidos com molho de búfala, uma salada de couve-flor e aipo ralado e um creme de mascarpone de queijo azul.

O rosto de Luke se iluminou quando ele viu os pés de galinha, as expressões exatamente opostas de Lenore e Maz, que pareciam estar em um cemitério de verdade e viram uma garra de verdade subir do túmulo.

— Isso me lembra dakbal — ele respirou, e ele soou por um momento como se fôssemos apenas nós dois sentados lado a lado naquele bar coreano, ombro tocando ombro. Inconscientemente, dei um passo em direção a ele. — Minha halmoni costumava fazer dakbal como lanche quando a visitávamos na Coreia. Ela os cozinhava no vapor primeiro, depois os fritava até ficarem carbonizados, e então havia o molho secreto que ela fazia, todo com alho e gengibre e formigando com gochugaru...

Quando ele parou, quase pude sentir o gosto dos pés de galinha de sua avó. A mastigação da carne após o crocante do carvão. A caramelização dos açúcares na pele e o sabor picante do molho.

— Eu não sabia que você era coreano — disse Maz.

Isso quebrou o clima. Eu dei um passo para trás, limpando minha garganta.

Enquanto isso, Lenore Smith estava mastigando.

— Eu estava preocupada em comer esses pés de frango frito logo após aquele kugel de macarrão frito, mas essa salada revigorante por baixo realmente corta a gordura e a riqueza — ela disse, engolindo em seco. — Adoro os pés de galinha, mas quase amo mais esta salada. Isso é loucura?

— Sim — disse Luke. — Os pés de frango são deliciosos. Cozidos para que fiquem macios e crocantes por fora, e esse molho é a quantidade perfeita de picância e vinagre.

— O prato é salvo de uma superabundância de vinagre por esse creme embaixo — disse Maz. — Luke, você é realmente coreano? Por que você nunca me contou?

Luke olhou para o céu, suspirando pelo nariz.

— Devemos passar para a próxima estação.

Eu os observei caminhando até a estação de Kaitlyn, então dei um soco rápido. *Eles gostaram. Eles realmente gostaram.*

Enquanto eu dava meu soco, meu quadril também se projetou para fora e atingiu um canto da minha estação.

— Ai! — Eu estremeci e me joguei para trás, longe da dor, que talvez fosse uma reação um pouquinho exagerada. Mas foi uma reação, e minhas costas bateram na frente da minha estação, onde eu havia colocado os pratos

Eu tinha tirado um C na matéria de física no ensino médio, mas ainda me lembrava que a definição de momento linear era a quantidade de movimento de um corpo em movimento, medida como um produto de sua massa e velocidade. As placas dianteiras eram pesadas com massa, e eu tinha acabado de dar a elas velocidade batendo direto em sua superfície. Então, elas tiveram bastante impulso, o que as fez voar para fora da mesa e para os convidados que esperavam em seguida na fila.

— Ah meu Deus! — Eu chorei. Parecia um massacre muito pequeno. Suco de kugel roxo havia se espalhado por todo o vestido rosa pálido de uma mulher. O molho de búfalo havia manchado a gravata creme de um homem. Um pé de galinha tinha cravado nas calças dele, manchando-as com mais molho. — Eu sinto muito!

Tanto o homem quanto a mulher tinham sorrisos muito tensos. E foi por isso que levei um momento para reconhecê-los como o casal que eu acidentalmente xinguei na festa de Charles Weston e as pessoas que eu derrubei durante o Duelo de Espátulas. Essas pessoas realmente tiveram a pior sorte. Talvez eu devesse conceder a eles uma ordem de restrição minha para sua própria proteção.

— Está tudo bem — disse a mulher, mas sua alegria foi claramente forçada. Um pouco dolorosa. — Vamos acertar as contas da lavagem a

seco com Adrianna.

Excelente. Mais uma razão para Adrianna amar me ter neste show.

— Eu sinto muito — eu repeti. Graças a Deus eu só tinha perdido alguns dos meus pratos. Eu rapidamente coloquei novos pratos de comida para eles apenas para fazê-los ir embora. As outras pessoas na fila mantiveram uma distância segura enquanto eu continuava a preparar os pratos. Eu não podia culpá-los. Embora isso significasse que eu realmente tinha que aguçar meus ouvidos para ouvir todas as coisas boas que eles estavam dizendo sobre minha comida. E *eram* coisas boas, além de alguma dúvida inicial sobre os pés de galinha. Depois que eles provaram, eu não ouvi um único resmungo.

Então, quando os juízes pediram para todos nós fazermos fila no final depois do nosso tempo na sala do ensopado – agora que éramos apenas seis, não havia mais ficar no meio – eu estava confiante. Bem, em grande parte. Meu estômago ainda parecia uma daquelas saladas de gelatina desagradáveis de jantares dos anos 50 com atum, maionese e abacaxi, mas isso era apenas parte de estar diante dos juízes.

— Chef Nia, Chef Sadie e Chef Kaitlyn, por favor, dêem um passo à frente.

Demos um passo à frente. Prendi a respiração, o que fez a salada de gelatina parar de tremer no momento que Maz levou para dizer:

— Vocês três fizeram os nossos pratos *favoritos hoje!*

Eu me envaideci como um pássaro ao sol enquanto os juízes elogiavam meu kugel de batata frita e pés de frango à búfalo. Em seguida, sorri respeitosamente enquanto falavam sobre o doce de porco de Nia e a garra de lagosta com biscoitos e as almôndegas de Kaitlyn e macarrão de beterraba.

— Mas apenas um chef realmente encapsulou o espírito do Halloween e nos serviu uma comida tão boa que ainda estamos sonhando com isso horas depois — disse Maz. — Parabéns... Chef Sadie!

Eu. Era eu.

Ele disse meu nome.

Demorou um minuto para acreditar completamente. Kaitlyn me agarrando pelo lado e me apertando forte ajudou.

— Oba, Sadie! — ela gritou. Seus braços esmagaram minhas costelas. Eu lutei contra a vontade de vomitar.

Nia me deu um tapinha nas costas.

— Parabéns.

Eu ganhei. Minha primeira vitória solo. Ele veio com algo como cinco mil dólares, mas isso pouco importava agora. Fogos de artifício estavam explodindo dentro de mim, e não apenas porque Kaitlyn estava perto de me estrangular. Este foi outro sinal de que eu era realmente uma competidora. Que eu estaria entre os cinco primeiros. Que eu pudesse realmente atingir meu objetivo e ter o restaurante com o qual sonhei.

Que o Chef Anders pode ter me colocado na lista negra em Seattle, mas sua palavra não poderia ter tanto peso contra a marca do *Chef Supreme*.

Dei um passo para trás com um sorriso enorme que não diminuiu mesmo quando os juízes chamaram Megan, Joe Baunilha e Ernesto. Embora, é claro, eu tentasse parecer triste quando mandaram Ernesto para casa. Fiquei triste, honestamente. Eu preferiria ver Kaitlyn e Joe Baunilha Joe irem antes dele. Mas ele era um chef talentoso, mesmo que tivesse estragado tudo e servido aos jurados polvo emborrachado, então foi bom ter mais um obstáculo fora do meu caminho.

Surpreendentemente, Nia parecia tão otimista quanto eu em nosso caminho para casa. Estávamos reduzidos a dois carros agora, e ela e eu acabamos em um sozinhos, permitindo que Kaitlyn, Megan e Joe Baunilha pegassem o outro. Na próxima semana, percebi que estaríamos apenas acomodados em um carro.

Supondo que eu ainda estivesse aqui.

De alguma forma, meus nervos estavam tremendo ainda mais do que na semana passada. Porque eu ganhei esta semana. Porque eu estava tão perto dos quatro finalistas. Porque toda essa experiência estava melhorando mais ainda e de alguma forma eu estava fazendo isso com quatro horas de sono por noite e pensei que poderia desmaiar a qualquer momento.

— Ei — eu disse. — Temos depoimento e depois é domingo, certo? Devemos fazer alguma coisa. — Eu não sabia se aguentaria mais um dia sentada na casa do *Chef Supreme*, fechada naquelas quatro paredes, o que só fazia o barulho dos meus nervos parecer mais alto. — Tipo, ir para algum lugar. Estamos em Nova York e mal vimos alguma coisa. Devemos aproveitar ao máximo.

Nia se espreguiçou, cruzando as mãos sobre a cabeça.

— Acho que nós podemos solicitar um acompanhante. Vamos perguntar a Adrianna amanhã quando chegarmos a casa.

Casa. Eu fiquei assustada ao ouvir Nia chamar a casa do *Chef Supreme* de casa. Talvez fosse o delírio resultante da minha falta de sono, mas o apartamento estava começando a parecer um lar. Ou talvez fosse porque as pessoas dentro do apartamento se sentissem em casa, como uma família. Eu até ousei terminar de desempacotar minhas coisas no outro dia, prendendo a respiração o tempo todo como se estivesse me xingando. Nia, naturalmente, desfez as malas no primeiro dia, enchendo suas gavetas com roupas bem dobradas e cobrindo a superfície de sua parte da cômoda com livros grossos que ela trouxe de casa e fotos emolduradas de familiares e amigos. Kaitlyn ainda estava vivendo com sua mala transbordando, roupas espalhadas por todo o lado do quarto.

Era um lar, se um membro da sua família fosse expulso para as ruas toda semana. Senti uma pontada ao pensar em Kel, imaginando o que ele estava fazendo agora. Eu fiz pesquisas suficientes sobre o programa para saber que os concorrentes eliminados podem ter “ido para casa”, mas que eles não conseguiram ir para casa de verdade, porque então seria óbvio quando o programa começasse a ser exibido quem iria para casa e quem ficaria para a final. Kel e Joe Careca e os outros concorrentes eliminados provavelmente estavam enclausurados em um hotel ou Airbnb nas proximidades, consolando-se com um bar completo.

Eu balancei minha cabeça, tanto para afastar os pensamentos de meus queridos amigos falecidos quanto para responder à ideia de Nia.

— Eu não quero lidar com isso. Quero ficar longe das câmeras por uma noite.

— Mas não podemos sair sem acompanhante. É contra as regras.

Certo. A falta de sono estava me afetando. Pisquei com força, tentando tirar a sensação de areia dos meus olhos.

— Você sabe, não importa.

Mas continuei pensando nisso no dia seguinte enquanto filmávamos nossos depoimentos. Como seria bom ficar longe das câmeras por um tempo. E talvez tenha sido a falta de sono que me fez tocar no assunto de novo, só que não apenas com Nia, com todos os outros.

— Gostaria que pudéssemos passar uma noite sem as câmeras — eu disse a eles em nosso apartamento. Eu não conseguia nem olhar para eles; era como se estivessem sugando a vida de mim. — Mas não podemos sair deste apartamento, ou seremos expulsos do show.

— Isso não é verdade — Nia disse. Ela inclinou a cabeça para o lado, esfregou sua auréola negra de cabelo. — Eles ficam quietos, mas eu leio nos blogs de fofocas que, em praticamente todas as temporadas, os competidores fogem em algum momento. Contanto que eles não sejam muito detestáveis sobre isso, eles não ficam em apuros. Ou são expulsos.

— É sério? — Megan disse pensativa. Por que ela não mencionou isso ontem no carro? Joe Baunilha inclinou a cabeça, considerando.

— Isso não significa que eu acho que devemos fazer isso — Nia disse rapidamente. — Não. Devemos ficar bem aqui, onde pertencemos.

— Se todos nós fugirmos, nós *todos* não podemos ter problemas — disse Joe Baunilha.

— Verdade — disse Megan. Ela se levantou de onde estava descansando, colocou as mãos nos quadris. — E se você está dizendo que as temporadas passadas fizeram isso, então realmente estamos continuando uma tradição *do Chef Supreme*.

Kaitlyn torceu o lábio como se estivesse pensando. Eu torci meu lábio também, porque eu definitivamente estava pensando. Pensando em como talvez isso não fosse uma ideia tão terrível, se todos nós fizéssemos isso juntos...

Mas os lábios de Nia ainda estavam apertados.

— São quase dez e meia agora. Aonde exatamente devemos ir? Nenhum de nós tem telefones, então um Uber está fora de cogitação, e o ônibus e o metrô tão tarde são que nem um jogo de dados tanto quanto correr no tempo pelo que eu entendo. Eles fazem um monte de construções durante a noite nos fins de semana. Além disso, teríamos que pular as catracas já que não temos nossas carteiras, e isso não cai bem para pessoas que se parecem comigo.

Kaitlyn acenou com a mão como se estivesse tentando afastar as preocupações de Nia.

— Não estamos na cidade que não dorme nunca?

— Isso é Manhattan — Nia disse. — Estamos no Queens. Podemos encontrar algum lugar, mas não temos nossos telefones para procurar nada. Além disso, como eu disse, não temos dinheiro.

— Eu tenho algum dinheiro — disse Kaitlyn. — Coloquei na minha bolsa em caso de emergência. Vocês todos podem me pagar de volta mais tarde. — Ela nos deu um sorriso de lobo. — Embora eu não precise mais depois de receber meu cheque de duzentos e cinquenta mil dólares.

Todo mundo riu, mas Nia tinha bons argumentos. Eu lentamente me senti começar a esvaziar, como um suflê deixado no balcão por muito tempo. Talvez ela estivesse certa. Não devemos arriscar. Não se fosse tão difícil.

A não ser que... Eu tive uma ideia. O sorriso se espalhou pelo meu rosto. O suflê voltou a subir.

— Gente — eu disse. — Me sigam.



— UAU — NIA DISSE, seus olhos arregalados e redondos. — Eu não sei se é a adrenalina de infringir a lei ou se é este lugar que é tão legal, mas... uau.

Tínhamos entrado pela porta da frente do bar clandestino coreano. Os queixos dos outros quatro caíram quando eu entrei confiante na loja de conveniência, suas luzes fluorescentes piscando no alto e a poeira acumulada nas caixas de tampas e latas de ervilhas, e abri a parede dos fundos. Como na última vez que estive aqui, as luzes coloridas ofuscavam e as pinturas aleatórias na parede faziam a coisa toda parecer um bar grunge, a não ser pelo seu pé grudando no chão a cada passo.

— Nós não estamos infringindo a lei — Kaitlyn disse secamente. — Regras não são leis. — Sua voz soava diferente fora da câmera, percebi, e não era apenas a secura. Quero dizer, ainda era rouco como o inferno, mas a doçura grudenta que cobria cada palavra nas últimas semanas tinha cristalizado, crescido em arestas. — Então vamos à loucura.

Todo mundo no bar estava olhando para ela; ela tinha se arrumado completamente para este passeio e se vestiu com suas roupas mais chiques, um top apertado brilhante e uma saia lápis ainda mais apertada. Ela tinha feito um olho esfumado e colocado os cílios postiços mais longos que eu já tinha visto, e mesmo que eu não gostasse, eu não conseguia parar de olhar por um tempo para ela.

O resto de nós vestiu jeans e camisetas. Exceto por Joe Baunilha. Ele estava usando calça de moletom.

— Quero dizer, talvez não muito selvagem — eu respondi apressadamente, tirando meus olhos das alturas impossíveis das maçãs do rosto contornadas de Kaitlyn. — Acho que teríamos *muitos* problemas se alguém desmaiasse aqui ou aparecesse no Instagram? — Joe Baunilha não estava ouvindo; seus olhos estavam brilhando enquanto ele caminhava para o bar, que estava esparsamente povoado para uma noite de sábado. — Então não vamos ficar muito selvagens. Vamos apenas relaxar e comemorar.

Kaitlyn me deu um sorriso astuto. Isso me lembrou da vez em que estávamos juntas no Atelier Laurent, e ela acabara de dizer solenemente ao chef que o carregamento de tábuas de corte que ele planejava usar como pratos nunca havia chegado.

— Você acha que eu vou deixar este lugar servir comida em uma tábua de cortar? — ela me contou mais tarde no beco, enquanto fumava um cigarro, e eu reclamei sobre o cliente que me disse que queria que eu cozinhasse seu atum ao molho tártaro. — Essa tendência atingiu o pico em 2015.

Megan agarrou sua mão.

— Vamos. Vamos *zoar*.

Essa gíria também atingiu o pico há muito tempo, mas Kaitlyn não parecia muito preocupada com isso. Ela agarrou a mão de Megan com força enquanto ela a rebocava. Tipo, bem apertado. Tipo, estranhamente apertado. Eu as olhei com curiosidade, olhei ainda mais curiosa a distância entre Kaitlyn e Joe Baunilha, que já estava sentado no bar, rindo e conversando com o barman.

O barman. Meus olhos se arregalaram, todos os pensamentos de Megan e Kaitlyn e Joe Baunilha saindo voando para fora da minha cabeça como um guardanapo em um churrasco. Era o mesmo cara que eu conheci quando vim aqui com Luke apenas algumas semanas atrás.

E assim, Luke estava em toda parte. Eu podia sentir o cheiro de especiarias nele que permaneceu mesmo durante o nosso jantar de frango excessivamente doce em uma bandeja de metal dentro do avião, e ouvir o rico borbulhar de sua risada flutuar do bar, e sentir o calor irradiando de sua pele. O roçar de seu antebraço contra o meu, seus

pelos macios na minha pele, enquanto ele me pagava uma bebida. A maneira como seus lábios se fecharam lentamente em torno de um pedaço de comida, a língua saindo para pegar uma migalha presa no canto da boca. O som animado de sua voz enquanto falava sobre a comida que amava, olhos brilhantes de desejo.

Eu o queria aqui.

Não o idiota. Mas o cara que ele fingiu ser quando estávamos aqui.

— Você! — disse o barman, apontando para mim, e por um segundo meu peito se apertou, certo de que ele podia ver exatamente o que eu estava pensando, o que eu estava querendo. Mas, claro que não. Isso era um absurdo. Então, em vez disso, presumi que estava fazendo algo errado, violando o código de vestimenta ou pisando no calo de alguém. Joe Baunilha, Kaitlyn, Nia e eu *éramos* as únicas pessoas não asiáticas aqui. Além disso, incluindo Megan desta vez, as únicas pessoas aqui com menos de sessenta anos. Talvez setenta.

Mas então seus olhos se enrugaram em um sorriso, e eu empurrei minha ansiedade para longe.

— Eu conheço você — ele continuou. — Você estava aqui com...

— Minha velha amiga de faculdade, Sandy! — Eu gritei. Todos no bar se viraram para me encarar, e suor brotou no meu couro cabeludo. Eu odiava ser encarada por gritar, mas odiaria mais ainda ser exposta na frente dos outros chefs. Se eles soubessem que eu beijei Luke antes do show, eles assumiriam que ele estava me ajudando a ganhar, e eles poderiam correr direto para os produtores para informá-los. Joe Baunilha e Kaitlyn iriam, de qualquer maneira. Talvez até Nia, não para me irritar, mas porque ela era uma defensora das regras.

— Sandy, ela ama este lugar, sim. Que amiga boa que ela é.

Para seu crédito, o barman não me delatou. Ele nem mesmo conseguiu parecer surpreso ou cético. Ele apenas acenou com a cabeça, então piscou, o que era encantador de uma forma que só poderia vir de um homem muito velho.

— Sim, Sandy. Boa menina.

Todo mundo pediu bebidas: Megan, Joe Baunilha e Kaitlyn tomaram shots, Nia pegou um refrigerante (sem cafeína, ela me informou), e eu

me aproximei do barman e me inclinei.

— Eu não sei o que foi aquilo. Mas eu entendi quando...

— Sim, eu sei — o barman assentiu. Eu não acreditava de maneira alguma que ele se lembraria exatamente do que eu pedi semanas atrás, quando ele deve ter servido centenas de pessoas no meio disso, então fiquei surpresa quando ele deslizou aquele copo verde enevoadado cheio de ervas esmagadas para mim.

— Você lembrou! — Eu exclamei, então olhei ao redor. Megan, Joe Baunilha e Kaitlyn estavam amontoados na outra extremidade do bar, fazendo algum tipo de jogo de bebida desagradável que envolvia muitas vaias e um pouco de gritos. Os outros clientes provavelmente estariam lhes dando olhares de reprovação se não tivessem sido cativados por Nia, que se aproximou de uma das mesas e estava fazendo perguntas sobre toda a comida; quando olhei um segundo depois, ela deslizou para dentro da cabine e estava comendo com eles, tão parte de seu círculo como se ela fosse um homem coreano de setenta e cinco anos de idade. Havia apenas duas outras pessoas sentadas no bar, os dois velhos focados intensamente na TV no alto, passando algum tipo de drama coreano. O que significava que eu poderia dizer o que quisesse sem me preocupar.

Ainda assim, abaixei minha voz quando me inclinei.

— Por favor, não conte a nenhum deles que eu estava aqui com Luke.

O barman franziu a testa para mim, aprofundando cada uma das muitas rugas esculpadas em seu rosto. Ele cruzou os braços.

— Você tem vergonha dele?

— Não não! — Eu acenei meus braços para enfatizar o que disse. — De jeito nenhum. Mas... — Inclinei-me ainda mais longe. — Você sabe que ele é um juiz nesta temporada no *Chef Supreme*, certo? Somos participantes. Eu estaria com muitos problemas se eles soubessem que eu o conheci antes.

De repente, as rugas relaxaram em um sorriso alegre. Ele tinha dois dentes faltando do lado.

— Ah. Bem, isso é melhor. Luke é um bom, bom menino.

Sentei-me em uma banquetta, descansando meus dedos contra o meu copo. Eles fizeram pequenos círculos na condensação, janelas em miniatura na floresta de uma bebida.

— Ele é? Há quanto tempo você o conhece?

— Desde que ele era dessa altura. — Ele se agachou. Eu não podia ver por cima do bar, mas presumi que a mão do barman estava pairando perto do chão. Quando ele apareceu de volta, ele estava radiante. — Eu sou... como se diz, um amigo da família. Minha irmã era amiga da sua halmoni quando eles eram bem pequenos. Ele cresceu em Nova York. O pai dele tem muitos, muitos restaurantes aqui.

— Eu soube disso. — Deixei minhas mãos caírem, descansando-as na superfície do bar, que estava brilhante com sua limpeza. — Como ele era quando criança?

Eu não deveria estar perguntando isso. Eu deveria ter assentido, sorrido e saído para ficar com Nia e seus novos amigos, ou tomar shots com Kaitlyn e Megan e Joe Baunilha. Eu não deveria estar me envolvendo com Luke mais do que já estava. Eu não deveria *querer*, considerando o jeito com o qual ele falou comigo. Eu sabia de tudo isso.

E mesmo assim eu perguntei.

— Um bom, bom menino — disse o barman novamente. — Uma batata gordinha. — O pensamento fez cócegas nas minhas entranhas, me fazendo sorrir. — Ele sempre quis estar na cozinha, mas também queria estar aqui, dando comida às pessoas. Às vezes ele se voluntariava como garçom, mas nunca levava apenas a comida para as mesas. Ele ficava lá enquanto eles comiam e fazia perguntas: O que eles acharam do prato? Que tal essa parte? Que tal esta parte? E fazia anotações. Então ele ia lá atrás e nos dizia como melhorar. Adicione um pouco de crocância aqui. Use menos molho lá.

— Então parece que ele nasceu para ser juiz do *Chef Supreme* — eu disse.

— Ele nasceu para cozinhar — respondeu o barman. — Ele cozinha com o coração. Com sua alma. — Uma pausa, onde eu absorvi suas palavras. — Isto é, quando ele não está desenhando.

Isso foi uma surpresa.

Desenhando?

— Ele desenha pequenos quadrinhos — disse o barman. Ele desapareceu abaixo do bar novamente. Desta vez, quando ele apareceu, ele estava segurando o que parecia ser um menu antigo. — Veja só.

Peguei o menu e folheei. Sim, listava vários pratos e seus preços. Mas o artista – Luke – tinha rabiscado tudo, pequenas fotos da comida, linhas onduladas de vapor subindo sobre tigelas de grãos de arroz e ovos, e fotos um pouco maiores das pessoas apreciando-as como elaboradas personagens de anime: seus olhos enormes, pequenos fios de baba escorrendo dos cantos da boca, linhas de movimento frisadas mostrando seu frenesi enquanto eles mergulhavam nas categorias do menu em busca de mais comida.

— Isso é adorável — eu disse com alguma surpresa. Eu não tinha imaginado Luke, com seu sotaque elegante que escapava quando ele não estava prestando atenção e seus restaurantes chiques abotoados, desenhando caricaturas.

— Sim — disse o barman. — Adorável.

Passei mais alguns minutos folheando o cardápio, absorta na arte de Luke enquanto bebia minha bebida. Em pouco tempo, meu canudo sorveu no fundo.

— Esta bebida também estava deliciosa. Luke a criou?

— Não. Isso é meu. — O barman deslizou o copo em sua direção e, em um movimento suave, empurrou um copo cheio de volta para mim. — Isso é por conta da casa, para você. Para a mocinha do meu Luke.

Eu arqueei uma sobrancelha enquanto tomava um longo gole da nova bebida, tão doce e azeda e refrescante e herbácea quanto a última. Forte, também. Talvez seja por isso que eu disse:

— Quantas “mocinhas” ele trouxe aqui?

O rosto do barman estava aberto com surpresa.

— Você.

Esperei a advertência a seguir – *como você ousa ser tão desrespeitosa; no final das contas você vai pagar por essa bebida* – mas ele não continuou.

— Eu o quê? — Eu disse, um pouco impaciente, só para acabar com isso.

Ele balançou sua cabeça.

— Você é a primeira mulher que ele trouxe aqui em muito tempo — disse ele. — De que outra forma você acha que eu me lembrei de você?

Então por que Luke me chamou de Sandy, fazendo com que eu me sentisse como uma erva esmagada nessa bebida?

Sua bestinha. É claro que ele tentaria te afastar. Vovó Ruth acenou com a cabeça com importância. Ele não queria que você se concentrasse nele ou se sentisse como se tivesse que deixar o show.

Na minha cabeça, eu fiz uma careta para ela. *Por que você não poderia ter me contado isso antes?*

Porque eu sou uma invenção da sua imaginação e não poderia ter sabido antes de você descobrir, disse Vovó Ruth.

Eu balancei minha cabeça, mandando-a embora.

— Tem certeza?

O barman riu baixinho.

— Absolutamente, positivamente certo, minha querida.

Não havia Sandy. Sandy era falsa. Aquela versão idiota de Luke era falsa.

— Ele estava tão feliz com você aqui — continuou o barman. — A luz que brilhava em seus olhos quando criança, que o fazia interrogar todos os frequentadores e desenhar figuras em meus cardápios, desapareceu quando o vi com seu pai. Mas quando ele veio correndo aqui com você, sem fôlego e suado e carregando duas malas atrás dele? — Seu sorriso era como uma sombra. — Estava de volta.

Eu não tinha ideia do que dizer sobre isso. Exceto que eu queria beijá-lo. Não o barman – Luke. Eu queria colocar um vestido branco esvoaçante e correr em direção a ele em um parque à meia-noite, como em uma comédia romântica dos anos noventa, para que ele pudesse me pegar em seus braços e me girar.

No entanto, essa era uma ideia absurda. Por um lado, eu não tinha um vestido branco esvoaçante comigo - roupas grandes e esvoaçantes eram um perigo na cozinha, então eu não me preocupei em trazer nada

além de pijamas, e eu não iria atrás de Luke na minha grande camiseta esvoaçante do pijama que roubei anos atrás do meu pai. E dois, eu não iria atrás de Luke de jeito nenhum. Não só porque eu não sabia onde ele morava, mas porque se eu fosse atrás dele e confessasse meus sentimentos, eu não via uma maneira de continuar na competição. Eu já estava forçando a barra, por ter ficado com um dos juízes. Se eu tivesse uma conexão romântica com um juiz? Eu seria convidada a perder. A integridade de toda a temporada seria questionada. Eles podem até apagar meu nome da competição, encontrar um novo chef no último minuto para ocupar meu lugar e trazer de volta os concorrentes eliminados para uma renovação.

Eu *precisava* desse salto inicial do *Chef Supreme*. Eu precisava do meu próprio restaurante, onde tinha total controle de tudo o que acontecia lá dentro. E a única maneira que eu poderia prever ter isso nos próximos anos era através do *Chef Supreme*. Caso contrário, eu teria que me mudar para algum lugar como Nova York ou Boston ou DC e conseguir um emprego em um restaurante e trabalhar de baixo para cima novamente, considerando que não tinha referências que eu pudesse usar agora.

Eu já estava entre os cinco primeiros. Eu só tinha que fazer mais um episódio, e então eu estaria entre os quatro finalistas. As semifinais. Eu poderia citar um monte de ex-concorrentes bem-sucedidos que vieram dos quatro finalistas.

O barman estava olhando para mim com expectativa, como se estivesse realmente esperando que eu o beijasse. Ou agradecer a ele. Ou alguma coisa. Porém, eu não tinha certeza se conseguiria abrir minha boca sem chorar. Talvez fosse o turbilhão de emoções borbulhando dentro de mim. Talvez fosse por ter engolido duas bebidas fortes em um período muito curto de tempo.

Então eu apenas dei a ele um tipo de sorriso de sapo.

E então algo me atingiu no ombro. Ele me enviou para frente no banco do bar, batendo meu peito contra o bar. Não doeu, mas chutou as emoções tumultuadas, disse-lhes severamente para ficarem abaixadas. Talvez fosse exatamente o que eu precisava.

Eu me para encontrar Nia sorrindo para mim.

— Desculpa, não queria bater em você com tanta força, mas você não me ouviu toda vez que eu falei seu nome. — Esperançosamente, ela não estava parada lá tempo suficiente para ouvir minha conversa com o barman, mas eu tinha a sensação de que ela não estaria sorrindo tanto se ela estivesse. — Você *tem* que vir experimentar esses banchan! Ou eu acho que você provavelmente já os experimentou com sua amiga Sandy. Mas mesmo assim! Há um kimchi feito de pepinos recheados com pimenta e cebola e algum tipo de cebolinha? Seja o que for, é incrível, e você deve colocá-lo na boca agora.

Eu ainda me sentia mal por não responder ao barman. Mas quando me virei para pedir desculpas ou pelo menos dizer alguma coisa, ele estava polindo um copo do outro lado do bar, conversando com um dos velhos sobre o K-drama.

Então eu fui com ela e coloquei um pedaço na minha boca naquele momento. E não apenas o kimchi de pepino recheado. Comemos salada de algas com vinagre doce, raiz de lótus de gergelim crocante, lulas desfiadas secas com molho picante e ovos cozidos no vapor, tudo com arroz branco pegajoso, e depois comemos bulgogi, fatias finas grelhadas de carne marinada. Foi tudo totalmente digno de babar. Imaginei que podia sentir o gosto de Luke em cada um: o shake extra de vinagre que levou a alga ao limite de ser muito azeda, mas parou bem na hora certa; a falta intencional de tempero nos ovos cozidos no vapor, necessária para limpar o paladar entre todos os temperos brilhantes, picantes e azedos. Suas mãos em cada um.

Os olhos de Nia enquanto ela consumia essa comida eram luminosos. Ela estava questionando os homens sobre os ingredientes, sobre as receitas, e soltava um grito toda vez que eles davam de ombros ou inclinavam a cabeça ou diziam que a proporção específica não importava.

— Mas isso não pode ser — ela continuou dizendo. — Claro que a receita importa, claro que a proporção importa. De que outra forma você sabe quando acertou?

Um dos velhos balançou a cabeça.

— Você precisa confiar em sua língua.

Nia parecia cética.

— Confiar na minha língua?

O velho assentiu.

— Sua língua e seu coração. É assim que você saberá que está certo.

Nia apoiou o queixo na palma da mão, sobrancelhas franzidas como se ela estivesse pensando muito.

Eu também fui pega na amostragem, adivinhando ingredientes e receitas. Pelo menos até que eu olhei por cima do ombro para um barulho e notei Kaitlyn e Megan em uma banqueta. Tipo, uma única banqueta. Porque Kaitlyn estava empoleirada no colo de Megan. Montando no colo de Megan. E elas estavam se beijando. Tipo, não beijos de duas garotas que se atreveram a se beijar em um bar. Definitivamente havia língua envolvida.

Onde estava Joe Baunilha em tudo isso? Eu o procurei para encontrá-lo sentado entre os dois velhos no bar, totalmente absorto no K-drama com eles. Ele viu o que estava acontecendo? Se eles estavam exagerando seu relacionamento para a câmera ou não, Kaitlyn seriamente tinha alguma coragem. Não que eu devesse ter ficado tão surpresa, depois do que eu tinha visto dela no Atelier Laurent. Uma vez ela ficou doente três dias seguidos, me fazendo cobrir seus turnos, apenas para confessar rindo mais tarde que seu amante casado a havia levado para as Bermudas para uma fuga improvisada.

Eu me levantei da cabine e marchei até Joe Baunilha, batendo em seu ombro talvez um pouco mais forte do que o necessário.

— O quê? — ele perguntou enquanto girava em sua banqueta. Os homens de cada lado dele me deram olhares de reprovação por perturbar a TV deles.

Eu balancei meu braço na direção de Kaitlyn e Megan. Parecia que estava se movendo mais devagar do que o normal e mais rápido do que o normal ao mesmo tempo. Sim, eu definitivamente estava um pouco bêbada. Mas isso não diminuiu o desejo de levar Kaitlyn para baixo. Para ser bem honesta, eu não ligava muito para Joe Baunilha. Eu só

queria ver o rosto de Kaitlyn afundar com o conhecimento de que ela estava fazendo algo errado.

— Você vê o que está acontecendo lá? — Eu gritei na cara dele, só para ter certeza de que ele me ouviu. — Você está sendo traído!

Os dois homens ao lado dele se viraram tão rápido que eu juro que seus bancos fumegavam.

Bem, eu não iria decepcioná-los.

— Você está sendo traído! — Eu realmente gostei dessa palavra, então eu disse de novo. — Traído, eu estou te dizendo!

Joe Baunilha piscou preguiçosamente para mim. Ele era um bêbado frio.

— Ah, não. — Ele tomou um gole vagaroso de sua bebida. — Estou de coração partido.

Eu pisquei para ele. A sala girou um pouquinho quando abri meus olhos. Eu tive que me apoiar pesadamente no ombro de Joe Baunilha para me certificar de que não me atirasse do chão.

— Você não parece com o coração partido.

— Alguém já lhe disse que você é excelente em ler as pessoas? — Joe Baunilha disse secamente. — Verdadeiramente, uma mestra.

Minha língua parecia muito grande na minha boca.

— Eu sinto que você está tirando sarro de mim.

Joe Baunilha me deu um tapinha no ombro.

— Por que você não toma um copo de água?

Mas eu não estava *com sede*.

— Eu dou um jeito nisso — disse uma voz atrás de mim. Meu lábio superior se curvou com um rosnado. Kaitlyn! A própria traidora! Antes que eu pudesse rosnar para ela, um braço se enfiou no meu cotovelo e me puxou em direção à porta. Eu cambaleei, como se meu braço tivesse ficado preso na porta de um ônibus e eu estivesse tentando acompanhá-lo. Sim, essa foi uma metáfora terrível. Em minha defesa, eu estava bêbada.

— Vamos lá para fora comigo, Sadie. Vamos respirar um pouco de ar fresco.

Claro, ela acendeu um cigarro assim que pisamos na calçada. Então realmente não havia muito ar fresco para ser encontrado.

E ainda assim, de alguma forma, o ar abafado da noite me acalmou. Respirei fundo, depois respirei de novo. Um par de jovens tropeçou por nós, apoiando-se um no outro e rindo alto. Indo para casa à noite, provavelmente. Fui checar meu telefone para ver a hora antes de perceber que não tinha mais um.

Kaitlyn deu um passo para trás; ela parecia um anúncio de revista de perfume, com os braços finos cruzados sobre o peito, o cabelo castanho claro esvoaçando ao vento enquanto ela exalava uma fina corrente de fumaça de cigarro acima dela.

— Então — ela disse. — Você é uma bêbada muito desagradável, Sadie.

Eu estreitei meus olhos.

— Você é uma *pessoa* bastante desagradável. Trair seu novo namorado e...

Ela me interrompeu com um suspiro.

— Você sempre vai direto ao ponto, não é? Sempre gostei disso em você. — Ela gostou de algo em mim? Eu ia pedir a ela para elaborar, quando ela continuou. — Pode realmente ser considerado traição se você não está namorando?

— Mesmo que você não seja exclusiva, ele claramente gosta de você — eu disse solidamente. Ou pelo menos eu esperava que fosse solidamente. — Foi muito rude da sua parte ficar com Megan bem na frente dele.

— Ah, Sadie. — Kaitlyn passou um braço em volta de mim. Eu enruguei meu rosto para ela. Ela enrugou o dela de volta. — Não tenho interesse em Joe Baunilha, e ele também não tem interesse em mim.

Sério? Eles tinham sido bastante convincentes, do jeito que eles faziam o tempo todo.

— Nia não é a única que fez sua pesquisa — disse Kaitlyn. — Os competidores que se envolvem em um romance na casa do *Chef Supreme* tendem a ficar mais tempo do que aqueles que não o fazem. Minha teoria é que os produtores gostam do drama que isso traz. E os

romances hétero se saem melhor do que os gays. — Ela deu de ombros. — Então eu conversei com Joe Baunilha e ele estava dentro do jogo. Ele também quer ficar mais tempo.

— É sério? Isso é verdade? — Parei e considerei. Talvez eu devesse ter ficado com o Joe Careca enquanto tive a chance.

Kaitlyn assentiu.

— Megan e eu estamos juntas há, tipo, duas semanas. Você realmente não percebeu?

— Não! — Eu fiquei boquiaberta. — Eu nem sabia que você era gay.

— Eu não sou. Eu sou bi.

— Quando você começou?

— A ser bi?

— Não, ficar com a Megan. — Eu me lembrei de Megan me perguntando se eu achava que Kaitlyn poderia estar interessada e então... nada. Literalmente, nada. Talvez eu estivesse muito focada na competição, mas não deveria ter olhares ardentes, escovas de mão estalando com eletricidade, Megan com ciúmes batendo em Joe Baunilha na despensa com o ombro e o fazendo derrubar todos os ovos no chão? Mas então me lembrei de como Kaitlyn e Megan chegaram atrasadas juntas para o brunch, e elas apareceram do segundo andar, embora eu tivesse acabado de chegar lá...

— Duas semanas atrás. Acabei de te dizer isso — disse Kaitlyn. — Você já esteve naquele quarto da casa no final do corredor, ao lado do armário de roupa de cama?

— Não, está trancado. — Eu assumi que era um armário de armazenamento para equipamentos de câmera ou algo assim.

— Bem, sou excelente em arrombar fechaduras, graças a um antigo chefe que não me deu as chaves, mas ainda esperava que eu fosse a primeira a abrir todas as manhãs. — Kaitlyn largou o cigarro no chão e o esmagou com o salto da bota como se estivesse matando uma barata. — Acontece que é como um meio quarto, um pequeno espaço de escritório sem janelas. É ilegal dormir em um quarto sem janelas em Nova York, assim como em Seattle, então os produtores provavelmente

decidiram barrar ao invés de tentar e não conseguir convencer alguém a não reivindicar seu próprio espaço.

— Então foi aí que seu romance proibido floresceu.

Kaitlyn fingiu engasgar.

— Nojento. — Parou de engasgar. — Mas sim.

Eu balancei minha cabeça. Talvez fosse o cheiro forte de fumaça, talvez fosse o silêncio, talvez fosse o jeito amigável, mas prático, que Kaitlyn estava falando, mas eu estava ficando sóbria rapidamente.

— E ela é apenas... tudo bem com Joe Baunilha?

Ela deu de ombros.

— Ela sabe que é para o show.

— Oh. — Senti uma parte de mim murchar. Mas não a parte que estava tão ansiosa para vê-la se ferrar. Essa parte era tão grande como sempre, tão perceptível como sempre.

Mas por quê? Por que estava lá?

Tentei empurrá-la para baixo.

— Tanto faz — eu disse. — Acho muito grosseiro da sua parte fingir um relacionamento assim.

Kaitlyn soltou uma risada curta. Uma risada abrupta.

— Claro que você acha.

— O que isso deveria significar?

Ela riu novamente.

— Eu tentei tanto com você ao longo dos anos. Talvez não devêssemos ser amigas, mas eu pensei em tentar de qualquer maneira. Mas você sempre foi tão...

Ela parou, mas parecia muito importante que eu ouvisse o resto do que ela ia dizer.

— Tão o quê?

Ela puxou outro cigarro, o acendeu, tragou fundo.

— Tão... julgadora de mim. Como se não importasse o que eu dissesse, você encontraria uma razão para me desprezar.

Isso não era verdade... era? Eu estava cansada de ouvir tudo sobre ela, de vê-la fazer as coisas com tanta facilidade, todas aquelas coisas que eram mais fáceis para ela do que para mim... e ela também nunca

gostou de mim. Tudo o que ela fez, tudo o que ela disse, foi através de um véu de não gostar de mim. A não ser que... Eu estava interpretando-os dessa maneira. Mas por quê?

Tudo linhou. Ciúmes. Eu estava com ciúmes. Eu estava com ciúmes de Kaitlyn. Eu estava com ciúmes de Kaitlyn esse tempo todo.

Eu abri minha boca para dizer a ela que eu não quis dizer isso, só o que saiu foi um soluço.

E é claro que ela deixou de lado o que tinha acabado de dizer e me puxou para um abraço esfumaçado, murmurando palavras tranquilas em meu ouvido:

— Está tudo bem. Está bem.

Mas quando eu me afastei, eu sabia que não estava realmente bem.

— Eu tenho ciúmes de você desde que nos conhecemos, eu acho — eu disse. — Porque você é linda, todo mundo gosta de você e você é uma chef incrível, e tudo parece vir tão facilmente para você de uma forma que não acontece para mim. E então me convenci de que tudo o que você me diz está me colocando para baixo.

Os olhos azuis de Kaitlyn suavizaram. As pequenas rugas que se estendiam a partir deles diminuíram.

— Ah, Sadie. Eu gostaria de poder me ver através de seus olhos. Não a parte de se colocar para baixo, o resto.

Isso significava que ela não via essas coisas em si mesma? O jeito que eu nunca conseguia ver nada de bom em mim mesmo?

— Se eles são verdadeiros, nenhum deles vem facilmente — ela disse. — Eu tenho que trabalhar para eles.

E não era justo ter ciúmes dela por ser uma pessoa legal que as pessoas gostavam. Se eu realmente quisesse ser amada por todos, eu poderia trabalhar mais para isso também.

— Você sabe — ela disse, mas eu a interrompi.

— Desculpa — eu disse. — Não foi justo da minha parte agir assim com você porque estou com ciúmes. Vou tentar ser melhor daqui para frente.

— Obrigada — disse ela. — Eu gosto disso.

Nós duas ficamos quietas por um momento, e então ela disse:

— Sadie, você sabe qual é o meu estilo de cozinhar?

Eu vasculhei meus pensamentos e... Eu não fazia ideia. Ela fez todos os tipos de pratos ao longo do show.

— Uhm...

— Certo — Kaitlyn disse calmamente. — Eu também não sei. — Ela inclinou a cabeça para trás e olhou para as estrelas. — Tenho inveja de todos vocês que sabem exatamente o que querem cozinhar. Você com sua comida judaica. Joe Careca com sua comida japonesa. Nia com sua extensa coleção de receitas memorizadas. E então há eu. Cozinhar é mostrar o que está no seu coração, certo? Então, se eu não sei o que quero cozinhar, isso significa que não sei o que está no meu coração?

Isso foi profundo. Ou pelo menos parecia assim para o meu eu ligeiramente bêbado.

— Qual é o seu sobrenome?

— Você sabe meu sobrenome — disse Kaitlyn. — É Avilleira.

— Eu sei o que é. Eu quis dizer, de onde ele vem? — Eu não podia acreditar que eu nunca tinha perguntado isso antes.

— Cuba — ela disse. — Metade da minha família fugiu de Cuba anos atrás e nenhum deles levou a culinária de lá com eles. Eu não cresci com comida cubana. Cresci comendo macarrão, lasanha e ovos, porque eram fáceis e baratos.

— Você ainda tem o direito de cozinhá-la — eu disse. — Ainda é a sua herança.

Ela deu de ombros.

— Mas eu quero? Não tenho que cozinhar minha herança, principalmente se não me sinto conectada a ela. Joe Careca não é japonês, mas veja o amor e a paixão que ele tem pela comida japonesa. — Ela abaixou o queixo e me olhou bem nos olhos. Eu não tinha certeza de quando foi a última vez que olhei Kaitlyn nos olhos, o que foi meio triste. — Uma das razões pelas quais eu estava tão animada para vir para o *Chef Supreme* foi porque eu esperava que eu... Deus, isso soa tão brega, mas eu esperava me encontrar na cozinha. Que me ajudaria a descobrir onde está meu coração. Mas até agora não ajudou.

Tentei quebrar o peso do momento com uma piada.

— E o glamour?

Sua risada foi curta e obediente.

— Foi por isso que me *tornei* chef. É claro que eu percebi rapidamente que não é tão glamoroso quanto parece na TV. Você estava lá comigo toda vez que gritavam com a gente e nos sobrecarregavam de trabalho, queimadas e cortadas, toda vez que recebíamos nossos minúsculos contracheques.

Ela ficou quieta por um momento.

— Continuei como chef porque gostava de fazer as pessoas felizes. E as pessoas ficam felizes quando você cozinha para elas. Gosto de impressioná-las e impressioná-las com o que posso fazer, seja na cozinha ou na cama. Eu só... Passei todo esse tempo cozinhando para outras pessoas que agora não sei como cozinhar para *mim*.

Eu não sabia o que dizer sobre isso além de algo inútil como *eu acho que você vai descobrir* ou *espero que você descubra*. Então eu fiquei quieta. Kaitlyn suspirou.

— Devemos voltar para dentro.

Ela se virou para ir embora, mas eu fiquei parada.

— Vá em frente. Eu preciso ficar um pouco sóbria.

Ela assentiu, então se inclinou e me deu um abraço rápido e apertado.

— Não se afaste — ela me disse. — Você não tem telefone, então teríamos que chamar a polícia e arriscar a ira de Adrianna.

A porta da loja de conveniência se abriu atrás dela quando ela entrou. Eu a encarei. Será que tudo isso realmente aconteceu?

— É você.

Voltei para a rua e lá estava ele. O vento áspero da cidade agitando seu cabelo preto despenteado, o fantasma da risada de outra pessoa ecoando ao fundo.

Luke.

— O que você está fazendo aqui? — Eu perguntei, então percebi. — Espera. Este é *o seu* lugar. Claro que você estaria aqui.

Ele se inclinou para trás sobre os calcanhares, flexionando as mãos nos bolsos. Ele estava vestindo jeans escuros esta noite, um visual

casual para combinar com seu cabelo casual.

Eu queria devorá-lo. Mas primeiro...

— Ei, você nunca vai adivinhar o que eu aprendi esta noite. — Eu vim aqui para ficar sóbria, mas a confusão bêbada caiu sobre mim novamente assim que eu o vi. — Acontece que você não é um idiota, afinal! Você estava apenas fingindo ser um para me ajudar.

Ele ergueu uma sobrancelha.

— É mesmo? — ele disse. Não era uma pergunta, porque é claro que ele já sabia a resposta. — Sabe, eu deveria ser o único *te* perguntando o que você está fazendo aqui. Você tem permissão para sair do seu apartamento?

— Não, mas nós escapamos. — Eu ri um pouco. — A gente está mal para caramba.

— A gente? Isso significa que os outros também estão aqui? — Ele esticou o pescoço como se tentasse ver através da parede falsa nos fundos da loja de conveniência.

— Sim, mas não importa. Eles estão todos lá atrás. — Dei um passo em direção a ele. Seu pomo de Adão balançou em sua garganta, mas ele não deu um passo para longe. Tomei isso como permissão para dar outro passo. Um casal passou por nós, dividindo um par de fones de ouvido entre eles, balançando ao andar e não nos dando um único olhar estranho. Por que eles iriam? Aqui, não éramos Sadie, a competidora, e Luke, o juiz. Éramos apenas duas pessoas normais aproveitando a noite. Provavelmente em um encontro, por causa do quão perto estamos. E o que duas pessoas normais em um encontro à noite faziam?

Não é o que um juiz e concorrente *do Chef Supreme* deveriam estar fazendo, com certeza. E eu sabia disso bem. Mas eu estava bêbada. E aquela névoa embriagada estava encobrindo as consequências do meu cérebro.

Inclinei-me, perto o suficiente para sentir seu hálito quente no meu rosto, sentir o cheiro do chocolate que ele deve ter comido na sobremesa. Eu também queria provar aquele chocolate.

— Eu quero te beijar — eu disse, e ele não disse nada de volta, e ele não se afastou, e seus olhos brilharam com o quanto ele queria me

beijar também, então eu...

... tinha má pontaria por causa da minha embriaguez, o que significava que eu errei a boca. Meus lábios roçaram sua mandíbula, o que o fez estremecer, o que *me fez* estremecer. Então me inclinei novamente e...

... ele me pegou pelos ombros.

— Sadie, isso é uma má ideia. Não porque eu não quero te beijar – eu realmente, realmente quero – mas é muito arriscado. Lembra? O brunch?

— Não é nem arriscado — eu disse, jogando meu cabelo por cima do ombro. Parte dele grudou no suor no meu pescoço. — Eles ainda estão lá dentro. Ninguém vai nos ver.

Ele *disse* que realmente queria me beijar, então me inclinei novamente. Só que ele se inclinou para trás, o que me fez tropeçar. Eu mal consegui ficar de pé agarrando seu braço. Em algum lugar no fundo da minha mente, sob o manto de confusão, eu estava ciente de que eu estava me envergonhando.

E talvez porque eu estava envergonhada, eu disse:

— Você está sendo muito certinho.

Seus lábios se apertaram.

— Tudo bem, eu sou certinho. Você vai me agradecer depois.

Eu agradeceria? Sim. A parte do meu cérebro que não estava bêbada estava certa sobre isso. Ele até suspeitava que o resto de mim estava exagerando minha embriaguez para ter uma desculpa para jogar minhas inibições fora.

— Sinto muito — eu disse fracamente, mas eu esperava que sinceramente. — Isso foi uma coisa estúpida de se dizer. Você tem razão. Totalmente certo. Não podemos arriscar, e não o culpo por recusar essa bagunça.

Uma sobrancelha se arqueou.

— Você é uma bagunça gostosa. — E seu rosto empalideceu. — Eu não quis dizer isso em seu... significado tradicional. Eu estava tentando um jogo de palavras em que você disse que era uma bagunça, e que eu acho que você é muito gostosa.

— Entendo. — E eu adorei. Eu sorri para ele, e ele sorriu para mim, e eu poderia beijá-lo, tudo que eu tinha que fazer era me inclinar um pouco mais para frente...

Não! Eu cambaleei para trás, balançando a cabeça para mim mesma. *Esta é exatamente a coisa que você não deveria estar fazendo!* Pelo menos desta vez eu mantive o controle de mim mesma. Ainda assim, meu rosto esquentou quando a porta da loja de conveniência bateu atrás de mim.

— Oh meu Deus, olha só quem é! — Kaitlyn mergulhou ao meu redor, parando ao meu lado para colocar a mão em um quadril inclinado. — Quais são as probabilidades?

Nia, de repente do outro lado de mim, olhou para o céu, provavelmente calculando as chances exatas de encontrar um juiz *Chef Supreme* nas ruas do Queens.

— Incrível, não é? — Eu interrompi antes que ela pudesse dizer qualquer coisa. — Tão estranho. De qualquer forma, é melhor irmos.

Kaitlyn jogou o cabelo por cima do ombro. Nada disso grudou nela; foi caindo graciosamente pelo ar como se ela estivesse em um comercial de xampu. *O que é bom para ela, porque ela é uma boa pessoa*, disse a mim mesma severamente.

— Então, obviamente, não deveríamos estar aqui, e poderíamos ter grandes problemas se fôssemos descobertos. Se voltarmos direto para casa, você consideraria não nos denunciar?

Luke olhou para nós com severidade. Todo o efeito foi meio que arruinado por seus lábios se contraindo.

— Se vocês voltarem direto e jurarem não fugir de novo, prometo que não vou denunciar vocês.

— Muito obrigado! — Kaitlyn enlaçou seu braço no meu. — Venham todos. Vamos para casa.

Eu só olhei para trás uma vez, quando estávamos prestes a virar a esquina. Ele ainda estava olhando para nós, com as mãos nos bolsos, a risada de outra pessoa flutuando na brisa.



EU TINHA PLANEJADO DORMIR O DOMINGO INTEIRO de novo, mas fui acordada rudemente cedo – onze horas – por uma batida da minha porta.

— Levanta. — A voz de Adrianna estava afiada.

Eu me arrastei para a sala de estar com meus chinelos fofos de coelhinho, piscando turvamente contra a luz que entrava pela janela aberta. Nia já estava acordada, suada e vestida com roupas de ginástica. Os outros três competidores pareciam tão infelizes por estarem acordados quanto eu; Joe Baunilha tinha linhas vermelhas pressionadas em seu rosto por causa do travesseiro, os olhos de Kaitlyn estavam semicerrados e Megan parecia estar quase cochilando no banco do bar, mantendo-se parcialmente acordada por puro medo de Adrianna.

— Encontrei isso na geladeira de vocês. — Adrianna jogou nossas embalagens de comida para viagem no balcão. A tampa de plástico se soltou, espirrando suco de kimchi ao redor. — O que foi estranho, pois não recebi uma notificação de que a conta do *Chef Supreme* havia sido usada na noite passada. — O olhar que ela deu a todos nós fez minhas pernas ficarem fracas. — Então eu olhei as imagens das câmeras de segurança para descobrir que vocês deixaram o apartamento sozinhos na noite passada. Aonde vocês foram?

— Sadie nos levou até lá — disse Joe Baunilha. O olhar de Adrianna se virou para mim, e agora que estava focado apenas na minha pele, senti meus pés começarem a murchar em meus chinelos. Muito obrigada, Joe Baunilha.

Limpei a garganta, tentando forçar as palavras.

— Nós só queríamos desabafar. Era um lugar minúsculo, não havia nem mesmo ninguém lá...

— Vocês não deveriam sair sem acompanhante. — A voz de Adrianna era tão fria que queimava. — Se uma pessoa naquele pequeno local tirar uma foto e postar na internet, ela circulará em todos os blogs do *Chef Supreme* e estragará toda a temporada. É isso que vocês querem? É isso?

Incapaz de falar, eu balancei minha cabeça.

Adrianna levantou o telefone.

— Vou precisar do nome do lugar, imediatamente. É melhor vocês torcerem para que eu possa fazer o controle dos danos.

Eu enviei um pedido de desculpas silencioso ao barman sobre o dragão que eu estava enviando para ele e esperei que ele não descontasse em mim compartilhando meu segredo. Se Adrianna estava tão brava por nós termos escapado por uma noite, ela poderia literalmente explodir se soubesse sobre mim e Luke.

Como se ela estivesse nos punindo, a água quente acabou. O que, na verdade, foi para meu benefício ao acordar ao amanhecer de segunda-feira de manhã. Nada, nem mesmo o café, te acorda como uma água tão fria que literalmente tira o fôlego.

Achei que eu seria um desastre total no desafio dos cinco primeiros, especialmente com Adrianna chateada conosco – tipo, dez em dez na escala nervosa. Ou até mesmo um doze em dez. Mas isso era como se aqueles dois pontos extras de alguma forma redefinissem a escala de volta para dois em dez, e eu estava quase assustadoramente calma. Sem mãos trêmulas. Nenhum suor pingando na comida. Não se preocupe, eu vomitaria quando abrisse a boca para falar.

Mesmo que o desafio tenha sido vegetariano, o desafio menos favorito de todos em todos os anos. Eu não recebi o ódio – eu comia muita comida vegetariana em casa, considerando que era muito mais barato do que comprar costelas de cordeiro ou camarões grandes ou bifes regularmente. Eu quase ri da forma como o lábio de Joe Baunilha se curvou quando Maz anunciou o que faríamos: um jantar vegetariano de cinco pratos, com cada um de nós fazendo um prato. Como ganhei na

semana passada, pude escolher qual prato queria; isso me deu uma vantagem logo de cara. Escolhi o aperitivo – eu iria primeiro e definiria o padrão, e não teria que me preocupar em apresentar um prato cheio ou grandes porções.

Por mais que eu realmente quisesse dar aos juízes minha opinião sobre o gelfite fish¹³ (que era e é muito melhor do que aquele lixo viscoso e farináceo que você coloca no pote), obviamente, isso não funcionaria para um desafio vegetariano. Então, o que eu tenho no meu... latkes! É claro. Eu não tinha feito latkes ainda. E eu poderia facilmente embelezá-los. Fiz uma excelente versão com pastinaca para acompanhar as batatas e cebolas normais. Eu poderia fazer um creme sofisticado para complementá-los, e purê de maçã caseiro de cranberry, e garantir que as bordas estivessem perfeitamente rendadas e crocantes...

Para encurtar a história: fiquei em segundo lugar, atrás de Kaitlyn, que impressionou os juízes com seu empadão de não-frango. Nia ficou em terceiro lugar. Joe Baunilha e Megan estavam entre os dois últimos, e tivemos que nos despedir de Megan, que havia sido atingida pela maldição da sobremesa.

Eu me sentei ao lado de Kaitlyn no caminho para casa. Ela ficou em silêncio durante todo o caminho, olhando pela janela, observando os prédios passarem.

• • •

ENTÃO AQUI ESTAMOS nós. Os quatro primeiros. Eu tinha chegado exatamente aonde eu precisava estar, pensei na manhã do próximo desafio enquanto vestia meu jeans e uma camiseta preta lisa. Todas as minhas roupas cheiravam a comida e suor, mas isso realmente não importava, considerando que a câmera não conseguia capturar o cheiro. Mesmo se eu fosse para casa hoje, ainda tinha uma chance real de ter investidores interessados em mim, de ter meu próprio restaurante, de jogar meu sucesso na cara de Derek.

E mesmo assim, agora eu queria ir até o fim. O desejo puro disso queimou dentro de mim como o fogão no meu primeiro apartamento, que tinha só uma temperatura e essa temperatura era de quinhentos graus. Eu queria ficar na frente daqueles juízes e fazer Maz proclamar que eu, Sadie Brooke Rosen, era a Chef Supreme. Eu queria abraçar Julie Chee e Kevin Harris e saber que eu pertencia a uma cozinha com eles. Era como se eu tivesse passado tanto tempo esperando chegar entre os quatro primeiros, e agora que eu estava aqui não era mais bom o suficiente. Não é assim que sempre foi? Mas não era só isso. Eu tinha que provar a mim mesma para Luke. Para provar que eu valia o erro enorme que fizemos que nos derrubaria se Adrianna descobrisse. Para provar que eu estava no nível dele. Que eu valia mais do que Derek me disse que eu valia, tanto pessoal quanto profissionalmente.

Todos nós cabemos em um carro agora. Nia, Kaitlyn e eu nos esprememos na parte de trás, enquanto Joe Baunilha pegava o banco da frente. Eu fiz uma cara feia para a parte de trás de sua cabeça.

— Então, aqui estamos nós — disse ele. Por um minuto eu me perguntei se isso era uma espécie de prelúdio para uma luta, e então ele disse: — Os quatro finalistas.

— Os quatro finalistas — Nia disse solenemente. Nosso carro acelerou enquanto cruzávamos a ponte, a água escura brilhando abaixo de nós. O sol começava a nascer sobre ela; quando chegamos ao outro lado, a água estava inundada de tons laranjas e vermelhos. — Cada um de nós tem vinte e cinco por cento de chance de ganhar tudo.

Todos nós sabíamos disso, mas de alguma forma ouvir isso tornou tudo mais real. Vinte e cinco por cento. Essa era a probabilidade de lançar duas moedas e ambas saírem caras. Inferno, eu tinha lançado três moedas antes e todas deram cara. Eu poderia fazer isso.

Claro, os outros três estavam todos pensando a mesma coisa.

O carro nos deixou na calçada; homens correndo em ternos de negócios desviaram da gente como se todos fôssemos parte de uma dança coreografada, e o som de carros buzinando nos seguiu para dentro do prédio. Lá dentro, a assistente de guarda-roupa deu uma

olhada em mim, fez um som de cacarejo com a língua e me puxou para seu pequeno camarim.

— Estamos mudando isso — ela disse, e piscou. — Você vai querer ficar ainda mais bonita hoje.

Isso foi estranho. Mas eu não ia reclamar de parecer muito boa, mesmo que eu não estivesse sendo julgada. Porque eu tinha que me vestir de novo – a assistente de guarda-roupa me colocou em leggings e uma camisa verde escura longa, mas pegajosa – eu fui a última a entrar na cozinha. Os outros três já estavam arrumados em suas estações, Kaitlyn trocou de lugar comigo na antiga estação de Joe Careca para nos condensar e economizar espaço. Ela me deu um aceno, erguendo o quadril em seu pequeno vestido jeans. Eu tinha certeza que ela era a única de nós a nunca ser puxada para fora da linha e vestida com um novo guarda-roupa. O que era meio engraçado, considerando o quão amassadas todas as suas roupas estavam empilhadas por todo o chão do nosso quarto.

— Você está gostosa — disse ela.

— Obrigada?

Adrianna apertou os calcanhares, uma linha entre as sobrancelhas e alguns fios de cabelo escapando do rabo de cavalo penteado para trás. Ela agarrou sua prancheta em suas mãos.

— Dia — ela nos disse. Desde que ela nos pegou fugindo, não merecemos um “bom”. — Hoje vocês vão fazer um prato inspirado no seu chef favorito.

Meu chef favorito? Esfreguei minhas mãos em antecipação. Eu tinha tantos modelos de chef. Talvez eu devesse ficar com a marca *Chef Supreme* e fazer algo inspirado em Julie Chee – eu realmente admiro seu ethos da fazenda à mesa. Ou eu poderia ir à moda antiga e fazer algo inspirado nos chefs que eu assistia na TV enquanto crescia. No entanto, eu meio que queria me inspirar em uma mulher. Havia Brooke Williamson e Stephanie Izard e Kristen Kish e Melissa King e Nina Compton e Nini Nguyen e e e... Ou eu poderia escolher um dos restaurantes que eu me inspirava para ser. Havia tantos.

— Quando cada um de vocês preencheu seus formulários meses atrás, você indicou seu chef favorito na página — Adrianna continuou. Minhas mãos caíram para os meus lados. Eu não me lembrava exatamente quem eu escolhi... mas dada a linha do tempo, que eu estava no auge da admiração por Derek naquele momento...

— Vocês vão usar aquele chef como inspiração. No caso de vocês terem esquecido, Kaitlyn, você escolheu Julie Chee — Claro que ela escolheu. Adrianna lembrou Nia e Joe Baunilha quem eles selecionaram, Nia um mentor que eu a ouvi falar em termos brilhantes, e Joe Baunilha, Bobby Flay, naturalmente.

E então eu.

— E por último, mas não menos importante, Sadie, você selecionou o chef Derek Anders.

Meu estômago virou gelo, arrepios ondulando através de mim.

— É tarde demais para mudar minha escolha?

Adrianna me olhou como se eu tivesse sugerido fazer do nosso próximo desafio um recurso de Spam e vidro quebrado.

— Sim. É tarde demais.

Eu sabia que deveria deixar pra lá, mas eu *realmente* odiava a ideia de fazer um prato inspirado em Derek. Prefiro fazer algo com Spam e cacos de vidro e devorá-lo até o último pedaço viscoso e crocante.

Então eu empurrei.

— Mas por quê? — Eu esperava não soar muito chorona. — Você não pode simplesmente fingir que escrevi algo diferente?

Ela piscou para mim, irritada. Especialmente irritada, considerando que ela me colocou como a líder da nossa expedição ao bar coreano. Meu coração afundando, eu sabia que tinha queimado até o último pedaço de boa vontade que ela poderia ter tido em relação a mim.

— Não.

OK. Então, assim seja. Fiquei ali atrás da minha estação enquanto Maz anunciava nosso desafio algumas vezes, meus sorrisos falsos e surpresa falsa chegando apenas algumas batidas tarde demais em cada tomada. Não era tanto a preparação do prato que eu temia — havia muitos pratos que eu adorava no menu do Green Onion, aqueles que eu

poderia facilmente dar o meu próprio toque e ainda retirar no prazo, considerando o número de vezes que eu fiz cada componente de cada prato.

Eu estava temendo as partes em que eu teria que falar sobre Derek na câmera. Eu nunca tinha visto esse desafio exato antes no programa, mas sempre que eles faziam pratos inspirados por outro chef, mentor ou pessoa, esperava-se que os competidores falassem sobre eles. Eu sabia que eles iriam querer que eu contasse para a câmera tudo sobre o quão maravilhoso Derek era, o quanto ele me inspirava, o quanto eu queria ser como ele um dia.

E o pensamento me fez querer vomitar todo o Spam e vidro quebrado que eu já havia comido antes.

Não, eu disse a mim mesma. *Se você começar a vomitar, eles vão fazer você ficar de fora do desafio e você provavelmente terá que desistir.* E eu não perderia. Especialmente não por causa *dele*. Eu cerrei os dentes. Eu poderia fazer isso. Eu diria coisas vagas como, *estou onde estou por causa dele* ou *realmente amei cozinhar a comida dele*, ambas verdadeiras. A melhor vingança era seguir em frente.

— Vai! — Maz anunciou. Eu pulei quando os outros três saíram de suas posições e correram em direção à despensa. Minhas pernas me carregaram atrás deles um minuto tarde demais. *Merda, merda, merda.* Não tinha aproveitado o tempo para pensar no que ia fazer. E agora aqui estava eu, imóvel no meio da despensa, vendo meu tempo passar segundo a segundo enquanto os outros três giravam ao meu redor como se eu fosse o fracasso em uma pista de dança.

Rápido! Rápido! Pense! Mas quanto mais eu quebrava minha mente, a única coisa que eu podia ver era Derek sorrindo para mim. *Claro que você não pode pensar em algo para cozinhar. Você poderia alguma vez? Eu fiz você, e eu destruí você.*

Não dê ouvidos a ele! Vovó Ruth disse, soltando uma série de maldições que provavelmente teriam dado a ela um ataque cardíaco na vida real, paus e bundas e fodas e merdas. A imagem mental da minha avó xingando como uma cozinheira de linha em apoio a mim foi o

suficiente para me fazer rir, apenas o suficiente para me libertar desse medo paralisante.

Quando eu tinha apenas três minutos para planejar. *Rápido, qual foi a minha coisa favorita para cozinhar no Green Onion que posso fazer neste limite de tempo?*

O cardápio do Green Onion era focado em vegetais, sem muita carne vermelha, com muitos frutos do mar frescos do noroeste do Pacífico. O que era bom, porque eu não tinha muito tempo para gastar assando uma costela inteira de cordeiro ou cozinhando um peito. Uma salada era simples demais, falafel era complicado demais e...

Vieiras. Minha mente zumbiu, as engrenagens clicando no lugar. Vieiras cozidas rapidamente. O Green Onion tinha um especial de vieiras que as pessoas realmente amavam. Vieiras grelhadas com um caldo verde de ervas e legumes fritos em tempura¹⁴. Eu poderia dar meu próprio toque e fazer uma alcachofra frita em vez do tempura, e fazer o caldo mais um molho verde amanteigado. Sim. Isso seria delicioso. Corri pela dispensa jogando ingredientes na minha cesta, rezando a cada passo e cada tropeço para que ninguém mais tivesse pegado as vieiras. Minhas orações foram respondidas. Eu tinha alcachofras, vieiras, limões e ervas e muita, muita manteiga sem sal que ameaçava transbordar minha cesta enquanto eu derrapava pela porta da despensa.

Maz nos disse que tínhamos noventa minutos para cozinhar e que precisávamos servir oito pratos. Calculei o que tinha que fazer e quando. Seria apertado, mas administrável. Especialmente se eu fingisse que cada facada atravessava as costelas de Derek, e que toda vez que eu pegava uma colherada de penugem de um coração de alcachofra, eu estava arrancando um de seus globos oculares.

Eu geralmente me retraía em minha cabeça enquanto cozinhava, totalmente focada em meu próprio balcão, mantendo o controle de onde tudo estava em seu tempo de cozimento e quando as coisas tinham que continuar. Mas hoje eu não conseguia parar de ver o rosto de Derek em todos os lugares que eu olhava, o que me deixou maluca. Ou talvez me fez afundar ainda mais nisso.

Eu queria fazer as vieiras e as alcachofras cozinharem, mas sabia que tinha que esperar até o final do tempo de cozimento, caso contrário elas ficariam frias e encharcadas. Então eu trabalhava no caldo e no molho. Joguei algumas cebolas e alho e cenouras e aipo em uma panela e coloquei para ferver. Inclinei-me sobre a panela para ter certeza de que o nível da água estava certo, e Derek estava zombando de mim. Eu pulei. *Seu caldo vai ficar aguado e sem graça*, ele assobiou.

Eu jamais misturei todas as ervas, argumentei. Por que eu estava perdendo tempo discutindo comigo mesma? Cerrei os dentes e coloquei a tampa na panela antes de me lembrar que tinha decidido transformar o caldo em um molho de manteiga. *Eca*. Derek tinha me abalado, jogando todos os meus pensamentos fora de ordem. Eu já tinha colocado o caldo, mas ainda podia misturar uma boa manteiga de ervas verdes e espalhá-la nas bordas do prato. Eu precisaria de algo avinagrado ou azedo para equilibrar toda a riqueza e notas de ervas?

Você é uma prostituta, disse Derek. Eu praticamente podia vê-lo parado na minha frente, seu sorriso na minha testa. A coisa sobre Derek era que ele não era especialmente bonito: ele era baixo, não muito mais alto do que eu (e eu tinha apenas 1,63m); ele tinha um rosto largo com cicatrizes de acne espalhadas pela testa; seus olhos eram de um azul brilhante, mas o resto de suas feições eram normais. E ele não era legal. Ele era sarcástico e ridículo, e sempre tinha algo desagradável a dizer.

E ainda assim eu tinha me apaixonado por ele de qualquer maneira. Tão forte que me deu hematomas.

Cale a boca, eu disse a ele. Fui pegar a manteiga, então olhei o tempo. *Merda. Merda merda merda*. Como já havia passado tanto tempo? Eu tive que esquentar minha panela para as vieiras. E meu óleo estava frio. Eu tinha que aquecer o óleo ou minhas alcachofras seriam desastres encharcados.

Bati a manteiga freneticamente, meu coração batendo forte. Dei uma olhada na estação de Nia, onde ela estava literalmente assobiando enquanto jogava lagostins em uma panela enorme com alguma coisa fervendo, o vapor espalhando pérolas de água por todo o rosto. A

dúvida abriu um buraco dentro de mim. Ela estava indo bem – mais do que bem – enquanto eu estava lutando.

Naturalmente, foi quando as câmeras apareceram na minha estação. Forcei um sorriso quando o suor frio brotou na minha testa. Eu ainda tinha que bater a manteiga e cozinhar as vieiras e as alcachofras, e terminar o caldo com as ervas, e colocar tudo nos pratos...

— Chefe Sadie! O cheiro está muito bom aqui. — disse Maz. Se isso era verdade, era por causa da saborosa carne de pato que Joe Baunilha estava triturando ali perto. Tudo o que eu tinha feito até agora era limpar e preparar minhas alcachofras e vieiras, e começar meu caldo. *Merda. Merda. Merda.* Eu estava tão atrasada.

— Você escolheu o Chef Derek Anders, proprietário e chef executivo do Green Onion em Seattle, como sua inspiração. Conte-me um pouco sobre o porquê.

Aquele suor frio pinicava não apenas na minha testa, mas em todos os outros lugares também. Eu definitivamente tinha círculos de suor desagradáveis estragando minha bela camisa nova. Eu sabia que tinha decidido coisas vagas o suficiente para dizer, mas minha mente estava totalmente em branco. Eu não conseguia me lembrar quais elas eram.

— Hum, boa comida — eu disse, virando. Minha panela provavelmente estava quente o suficiente para as vieiras agora. Eu teria que ter muito cuidado para não cozinhá-los demais. Ninguém queria vieiras emborrachadas.

— Muitos chefs fazem comida boa! — Maz disse cordialmente. — Deve haver algo além da boa comida que fez você o escolher!

E o jeito que ele olhou para mim quando me disse que eu não era como as outras garotas? (“Essa é uma mentalidade tóxica”, minha irmã, Rachel, disse desaprovadamente, mas eu sabia que ele não quis dizer isso. Ele só quis dizer que eu era especial.) A maneira como ele se pressionou contra mim no freezer e me beijou a ponto de pensar que nosso vapor poderia derreter o caldo congelado e o sorvete. (“Isso não é pouco profissional?” Rachel disse. Revirei os olhos. Claramente ela nunca esteve apaixonada.)

Percebi que meu sorriso forçado tinha caído do meu rosto. Eu o coloquei de volta.

— Hum, eu trabalhei para ele! Por alguns anos! Aprendi muito!

Eu aprendi. Só não tinha sido tudo sobre comida.

Comida. Merda! Minha panela! Definitivamente estava quente agora. Eu me afastei de Maz, esperando que ele não levasse isso como um desprezo. Despejei um grande cubo de manteiga na panela. Ele derreteu e chiou, cuspidando manchas de gordura em mim. *Merda*. Minha panela estava muito quente. Mas eu não tinha tempo suficiente para esquentar outra, não se eu quisesse terminar minhas alcachofras na hora. Então eu apenas joguei minhas vieiras junto com mais manteiga que esperava esfriar o aço, cruzando os dedos que tudo daria certo.

Agora as alcachofras. Joguei um pouco de água na panela de óleo para ter certeza de que estava quente o suficiente; espirrou e espirrou, o que foi bom. Embora talvez eu deva usar a fritadeira em vez disso. Olhei para a estação com as fritadeiras para ver Nia pairando sobre elas, cantando algo baixinho como se estivesse lançando um feitiço. Ok, nada de fritadeira, então. Joguei as alcachofras em minha própria panela e as observei florescer por um segundo, hipnotizada pela visão de suas folhinhas se abrindo. Pelo menos uma parte do meu prato estava dando certo. A forma como este prato estava se formando era uma excelente metáfora para meu relacionamento com Derek, na verdade. Tudo dando errado de uma vez, e então eu no meio tentando freneticamente manter tudo junto.

Pare, pare, pare de pensar nele. Você precisa se concentrar no seu prato, Sadie. Enquanto as vieiras e as alcachofras cozinham, eu deveria preparar o caldo. Eu liguei e desliguei um monte de ervas verdes frescas – manjerição, hortelã e salsa – com azeite de oliva no processador de alimentos até que ficassem com a consistência de um pesto, depois desliguei o fogo do meu caldo e escolhi vegetais agora encolhidos e com menos sabor. Então eu fui misturá-lo...

Espere. As vieiras. Quanto tempo eles estavam na panela? Eu estava muito ocupada pensando em Derek. Eu coloco a pasta de ervas para baixo no balcão, oscilando precariamente na beirada, e me apresso em

direção às minhas vieiras. Meu coração saltou na minha garganta quando eu virei a primeira... e a encontrei escura. Eu segurei um gemido. Eu poderia consertar isso? Dizer a eles que minha intenção não era uma bela crosta marrom, mas sim escurecê-las, como camarão enegrecido? Isso foi um prato. O único problema era que as vieiras estavam quase certamente cozidas demais agora, o que significava que eu não poderia cozinhá-las tanto do outro lado...

Eu joguei outro pedaço de manteiga depois de virar todos eles, esperando que isso abaixasse a temperatura da panela o suficiente. Eu me virei para a pasta de ervas, ainda na beirada do balcão. . .

... e a derrubei.

— Não! — Eu gritei para ela, mas isso não a impediu de cair. O recipiente de plástico não quebrou quando atingiu o chão, mas a pasta de ervas correu, formando uma poça escorregadia. Peguei o recipiente. A maior parte da pasta de ervas estava no chão; talvez um terço dele tenha ficado no recipiente.

Você vai para casa, Sadie, disse Derek.

Misturei esse terço da pasta de ervas no caldo, depois pulei de volta para as vieiras. A crosta do outro lado estava pálida e branca, mas teria que servir. Desliguei o fogo e fui colocá-los nas bordas das tigelas largas e planas que havia escolhido, então parei para pensar. De que lado eu queria colocar no caldo? Eu queria que os juízes fossem confrontados primeiro com o pálido e sem crosta, ou com o lado escuro? Suspirei. Se Derek visse este prato sair de sua cozinha de qualquer maneira, ele franziria a testa para mim, guardaria para si e provavelmente zombaria de mim na frente do resto da equipe.

Pelo menos o lado escuro era *uma* crosta. Coloquei esse lado para cima, depois despejei o caldo. Era pálido, com pedacinhos de ervas flutuando nele, em vez da sopa grossa de ervas que deveria ser. Isso não era apetitoso, mas já estava no prato com minhas vieiras muito escuras. Talvez eu pudesse espalhar a manteiga de ervas em cima das vieiras para esconder um pouco dessa escuridão. Eu espalhei sobre elas, então coloquei uma quantidade saudável na borda de cada prato onde as alcachofras iriam quando eu as tirasse do óleo no último minuto.

Apertei os lábios enquanto olhava para os meus pratos. Eu poderia ser apanhada por não ter algo para cortar toda a gordura, todo o frescor das ervas que se dane. Será que tive tempo suficiente para fazer conservas rápidas de algumas chalotas ou algo para espalhar por cima?

Não de acordo com o relógio: estávamos em dois minutos, e eu ainda tinha que retirar, escorrer e servir minhas alcachofras. Eu coloquei minha última alcachofra em sua casa amanteigada com as mãos trêmulas assim que o relógio marcou 0:00.

Suspirei pesadamente e tirei meu avental, usando-o parcialmente para limpar o suor e óleo do meu rosto e parcialmente para esconder das câmeras e dos outros competidores que meus olhos começaram a lacrimejar. Este não foi um grande prato. Definitivamente não é digno do top quatro do *Chef Supreme*.

Eu só tinha que esperar que um dos outros três fosse pior. Ou então eu...

Respirei fundo, sentindo-a estremecer no meu peito. Eu não queria perder. Especialmente não no meu prato baseado no Chef Anders. Eu só podia imaginar seu sorriso enquanto assistia a este episódio. *Não só eu a transformei em um prato abaixo da média, eu a fiz chorar também. Que menina patética.*

Isso colocou fogo em mim. Ele rugiu na minha barriga, secando meus olhos. Quando baixei o avental, meus olhos estavam um pouco vermelhos, mas claros. Eu poderia fazer isso. Eu precisei. Eu nem precisava da minha manifestação mental da vovó Ruth para me dizer isso.

Naturalmente, Adrianna chamou meu nome primeiro. Respirei fundo após respirar fundo enquanto eu e uma equipe de garçons levamos meu prato para a sala de julgamento. Eu mantive minha cabeça erguida quando virei a esquina e a mesa de oito se revelou para mim.

— Olá, Sadie — disse Derek, um sorriso curvando seus lábios.

Eu derrubei meu prato.



CALDO VERDE BRILHANTE ESPIRROU dos cacos da tigela que eu deixei cair, encharcando meus sapatos em hortelã e manjerição. As vieiras deslizaram para debaixo da mesa, tendo dado suas vidas por nada. A alcachofra estava orgulhosamente no meio de tudo, gordurosa com manteiga.

Tudo porque eu congelei totalmente ao ver Derek sentado na mesa como se ele pertencesse ali. Sorrindo para mim como se estivéssemos de volta em sua cozinha. Eu corri depois de receber aquela terrível demissão por mensagem só para que ele pudesse olhar para mim, me dizer que é claro que ele tinha que me deixar ir, ele não poderia me manter agora que todo mundo tinha me visto... *daquela forma*. Ele murmurou a palavra delicadamente, como se não tivesse sido ele quem me colocou naquela posição em primeiro lugar. Literalmente.

Olhei para ele, incapaz de processar o que estava vendo. Era como se eu tivesse derrubado meu prato diretamente no meu cérebro.

— Tudo bem! — Maz disse, me dando um sorriso gracioso. — É por isso que pedimos para você fazer um extra.

Eu não poderia me obrigar a agradecê-lo. Eu não conseguia parar de olhar para Derek, que estava olhando para mim. Ele parecia estar assistindo seu time favorito jogar algum tipo de jogo esportivo. Ele esfregou as mãos com antecipação.

— Mal posso esperar para provar sua comida, Sadie — ele disse, e piscou. — Faz tanto tempo.

O resto da mesa murmurou sua apreciação também. Lenore Smith e Maz estavam lá, junto com Bobby Flay – que parecia exatamente o

mesmo que ele na TV – Julie Chee, a escolha de Kaitlyn e ex-Chef Supreme, e um homem mais velho que eu presumi ser o mentor de Nia. O fato de o *Chef Supreme* ter enviado todos eles explicou por que eles não me deixaram mudar minha seleção.

E Luke estava lá também, é claro. Os outros estavam todos rindo do meu acidente – claramente assumindo que eu estava chocada com o quão emocionada e animada eu estava ao ver meu “chef favorito” aqui, mas ele estava franzindo a testa. Não muito, mas o suficiente onde eu realmente deixei meus olhos encontrarem os dele. Ele inclinou a cabeça, piscando, e ergueu as sobrancelhas um pouquinho. Eu quase podia ouvi-lo transmitindo mentalmente, *Você está bem?*

Não. Eu considerei brevemente balançar minha cabeça, então correr para fora da sala e sair para a rua e para fora da cidade de Nova York e provavelmente me afogar tentando atravessar o Oceano Atlântico nadando, só para ir para o mais longe possível daqui.

Mas isso não era uma opção. Eu não podia deixar Derek me ver extremamente ansiosa.

Bem, não mais do que ele já tinha visto.

Então eu inclinei minha cabeça para Luke, só um pouco, e forcei um sorriso no meu rosto.

— Chef Anders — eu disse. — Eu não sabia que te veria aqui.

— Surpresa! — Maz se intrometeu. Seu próprio sorriso era brilhante e branco, provavelmente tão falso quanto o meu. — Queríamos que seus chefs favoritos provassem os pratos inspirados neles! Sadie, você pode nos dizer um pouco mais sobre por que você escolheu o Chef Derek Anders do Green Onion em Seattle? Você trabalhou para ele, correto?

Derek sorriu como um lobo. Ele sempre sorriu.

Fingi que não tinha ouvido a pergunta de Maz.

— Hoje eu fiz para vocês vieiras grelhadas com caldo de ervas e manteiga de ervas, com uma alcachofra frita crocante — eu disse. Falei diretamente com Luke. De alguma forma, olhar em seus olhos acalmou o fogo em minhas entranhas. Não o apaguei, ou eu provavelmente murcharia como um balão de ar quente encalhado, mas o reduzi a

níveis administráveis. — Um dos meus pratos favoritos para cozinhar no Green Onion eram as vieiras grelhadas com caldo de ervas. Eu adicionei meu próprio toque com a manteiga de ervas e a alcachofra. Por favor, aproveitem.

Continuei observando Luke, embora com menos alegria agora, porque sabia que ele faria uma careta ao perceber o quão ruim era o meu prato. Mas ele manteve uma cara de paisagem enquanto mastigava e engolia. Foi Maz quem me deu a dica ao lado dele enquanto ele raspava a manteiga do topo de uma vieira.

— Estas são muito pretas — disse Maz. — Muito pretas, eu diria.

— Infelizmente, minhas vieiras estão cozidas demais — disse Derek. Ele não parecia desapontado; ele parecia alegre. Respirei fundo e lutei contra a vontade de rastejar para debaixo da mesa e me esconder. — Elas estão emborrachadas e têm um sabor desagradável. Espero que você nunca tenha servido vieiras assim na minha cozinha, Sadie.

Apertei a mandíbula. Mostrei os dentes. Tentei não gritar.

— Receio ter que concordar — disse Lenore Smith. Ela, pelo menos, parecia apropriadamente triste, mesmo que as linhas elegantes de seu rosto não se movessem. — Adorei sua alcachofra frita. Foi limpa perfeitamente, muito crocante e cantou em combinação com a manteiga de ervas. Mas não tenho certeza de como foi com as vieiras cozidas demais e este caldo de ervas bastante pálido. — Ela se virou para o resto da mesa. — O que todo mundo acha desse caldo?

Bobby Flay gostou, pelo menos. Obrigado, Bobby Flay. E Luke ficou em silêncio. Mas os outros três concordaram que era sem graça e pouco temperado.

— Tipo, é uma sopa? — Julie Chee se perguntou. — Devo mergulhar as vieiras e alcachofras nela? Porque as deixa encharcadas. Ou é um molho? Porque é muito líquido e não gruda em nada no prato. E não há ervas suficientes.

Ouvir suas palavras parecia um pouco como morrer, mas me obriguei a dizer:

— Obrigada, Chef Chee. — Percebi agora que os chefs mais velhos eram chamados por seus sobrenomes, enquanto todos nós éramos

chamados por nossos primeiros nomes, embora fôssemos todos chefs. Por quê? De repente, parecia muito importante que eu passasse meu tempo pensando nisso.

— Obrigado, Chef Sadie — disse Maz. — Chef Anders, algo que você gostaria de acrescentar antes que sua protegida parta?

Não olhei para Derek, mas pude ouvir o sorriso reptiliano em sua voz.

— Eu diria que o *Seattle Gazette* ficaria desapontado com este prato.

Maz disse:

— Espere, o quê? — ao mesmo tempo que Luke disse:

— O que você acabou de dizer para ela?

Derek sorriu.

— Você está ciente de por que Sadie deixou Seattle?

Um soluço subiu pela minha garganta. Eu tenho que sair daqui. Agora mesmo, antes que explodisse e tomasse conta de todos. Por mais embaraçoso que fosse, girei nos calcanhares e saí correndo da sala antes que Maz me dissesse que eu poderia ir ...

... e quase colidi com Kaitlyn.

— Uau! — ela gritou, pulando para trás e de alguma forma conseguindo não derramar seu prato de comida. Meus olhos estavam tão embaçados pelas lágrimas que eu não conseguia nem dizer o que ela tinha feito.

— Desculpe, desculpe. — Tentei passar por ela antes que as lágrimas transbordassem, mas ela me parou com uma mão gentil no meu braço.

— O que aconteceu? Você está bem?

Eu não conseguia engolir o enorme pico na minha garganta. Mas de todos aqui, Kaitlyn era de Seattle como eu. Ela sabia exatamente o que tinha acontecido. Então, pensando bem, pode ser Julie Chee. O pico ficou ainda maior. Tudo o que consegui dizer foi

— Chef Anders.

Seu rosto escureceu.

— Você está chateada por ter que fazer um prato que te lembrou dele?

Eu balancei minha cabeça.

— Ele está aqui.

Seu punho, aquele que acaricia meu braço, se fechou. Ela passou por mim e, embora Maz ou Adrianna não tivessem chamado por ela, entrou na sala.

O que quer que ela fosse dizer ou fazer, era tarde demais para mim. Então eu fugi. Para o banheiro. Onde mais?

Havia três barracas, e todas estavam vazias. Fechei-me na cabine acessível maior, tranquei a porta e fechei a tampa do vaso sanitário para poder sentar em cima dela. Eu descansei meus cotovelos em meus joelhos e coloquei meu rosto em minhas mãos.

E então eu finalmente me permito chorar. Chorei de vergonha, de raiva, por não poder fazer nada. Chorei até minha garganta ficar em carne viva e o catarro claro manchar minhas bochechas e minha cabeça latejar com uma dor surda e latejante. Chorei porque meu passado me seguiu até aqui, e agora eu estava indo para casa por isso, e não era justo. Não era *justo*.

A porta de fora se abriu. Tentei parar de chorar, mas era como tentar impedir que o sal atingisse a carne uma vez que você já o tivesse soltado da ponta dos dedos. Então, em vez disso, tentei abafar o barulho, esmagando minhas mãos contra minha boca e nariz até sentir que poderia sufocar. Esperançosamente, qualquer pessoa que tivesse que fazer xixi iria apenas fazer xixi e me deixaria na minha miséria.

— Sadie? — Não era a voz de uma mulher. Aquele era definitivamente um homem. Um homem conhecido.

Luke.

Eu soltei minha mão do meu rosto. Ela fez um barulho pegajoso quando se afastou.

— O que você quer?

Passos soaram no piso de ladrilhos. Eles pararam na porta da minha barraca. Eu podia ver seus sapatos debaixo da porta, couro marrom brilhante.

— Você está bem?

Soltei um latido que estava em algum lugar entre uma risada e um soluço.

— Graças a Derek, todos vocês sabem sobre os nudes agora. Você *acha* que estou bem?

Um momento de silêncio.

— O... quê?

Meu coração bateu no chão, fazendo um som na minha cabeça como um dos passos de Luke.

— Nenhum de nós sabe o que está acontecendo — ele disse. — Você fugiu de lá, mas nós assumimos que era porque você estava chateada com o seu prato e porque seu mentor estava sendo... bem, uma espécie de idiota. E então, antes que ele pudesse dizer mais alguma coisa, Kaitlyn entrou correndo e rosnando, chamando Derek de todos os nomes possíveis e perguntando a ele, e cito, “por que diabos ele mostrou a cara neste estúdio.” Então ela jogou uma almôndega nele.

Eu pisquei.

— Ela jogou uma *almôndega* nele?

— Sim. Ela o acertou bem na bochecha. Ele tem sorte que era macia e quebrou com o impacto, como uma boa almôndega deveria.

Apesar de tudo, senti um sorriso se contorcer em meus lábios.

— Você pode parar de julgar por um segundo?

— Eu não posso evitar. Eu sou um juiz nato. — A porta rangeu quando ele se apoiou nela. Da direção de seus sapatos, eu poderia dizer que ele estava de costas para mim. — Mas realmente, eu não julgo. Você não. Não quando não se trata de comida.

Isso foi um monte de negativas duplas em uma frase, mas eu entendi o significado dele. Ele estava me dizendo que não estava me julgando pelos nudes. Mas ele não sabia o que tinha acontecido.

Graças a Deus estávamos no banheiro. Esse era o único lugar onde as câmeras não podiam ir.

Eu puxei meus pés para cima da tampa do vaso sanitário para que eu pudesse enterrar meu rosto nos joelhos. Essa parecia a única maneira que eu poderia falar sobre isso, se minha voz estivesse abafada.

— Ele era meu chefe. Eu sempre tive uma queda por ele, e então ele finalmente voltou sua atenção para mim. Eu estava tão feliz. Eu me senti

tão especial. Tivemos que manter isso em segredo do resto do restaurante, é claro... mas tudo bem.

Luke estava quieto, mas eu podia sentir a paciência e a gentileza irradiando pela porta.

— Foi estúpido, eu sei que foi estúpido — apressei-me a acrescentar. — Ele era meu chefe, e ele não era tão legal comigo, e...

— Quem não fez coisas estúpidas em nome do amor? — Luke disse sombriamente.

Isso me deu coragem suficiente para continuar.

— E é claro que ele me pediu para tirar fotos para ele, e é claro que eu tirei. Mais uma vez, eu sei que foi estúpido. Tirar fotos nuas para qualquer pessoa é estúpido, enviar por aí, e muito menos para seu chefe que não é muito legal com você.

Eu engoli em seco.

— E então o revisor de restaurantes do *Seattle Gazette* apareceu. Frank Morrison. Não sei se você o conhece, mas basicamente ele é o principal revisor de restaurantes em Seattle. E ele nos deu uma crítica brilhante. O que foi ótimo para o restaurante... exceto que os pratos que Frank Morrison mencionou especificamente na revisão foram todos os pratos que eu concebi e inventei. Não do Derek. E Derek não gostou disso.

— No dia seguinte, cheguei ao trabalho e todo mundo estava rindo de mim. Porque todo mundo tinha as fotos, é claro. Derek alegou que alguém invadiu seu telefone e as enviou para todos os seus amigos, mas ele estava sorrindo ao dizer isso. — Meu rosto queimou com a memória, com a raiva, desamparo e traição que eu senti. Ainda sentia. — Não demorou muito para que praticamente todos os chefs de Seattle soubessem como eu era nua.

Eu deveria saber que isso aconteceria. Afinal, minha vida tinha aquele hábito irritante de mudar completamente enquanto eu estava nua.

— Ele me demitiu porque, e cito, “Você é uma distração para os outros caras, Sadie.” A notícia chegou a todos os seus amigos nos outros restaurantes, e eu sabia que ninguém me contrataria lá também. E eu

estava com muita vergonha de pedir um emprego a alguém como Julie Chee, que sabia de tudo o que acontecia. E por que ela me contrataria de qualquer maneira? Eu tinha acabado de ser demitida. Não era como se eu fosse alguém excepcional ou famoso. — Pisquei com força, tentando parar de chorar. Eu teria que voltar para lá eventualmente. — E então recebi a ligação do *Chef Supreme*.

Os sapatos de Luke rangeram quando ele se mexeu.

— Eu discordo disso. Pelo que vi, você é excepcional.

Ok, se eu me permitisse responder isso eu definitivamente cairia em lágrimas. Então continuei:

— Por um tempo pensei que poderia começar de novo. O *Chef Supreme* me ajudaria a decolar, e eu poderia fingir que tudo isso nunca aconteceu. — Pisquei mais forte. — Fui ingênua em pensar que eu poderia realmente fugir.

Um momento de silêncio, e então Luke disse:

— Você não é a errada. *Ele é o errado*. Por que você acha que ele levou uma almôndega na cara?

Um sorriso puxou as bordas dos meus lábios, puxando-os um pouco mais alto desta vez.

— Foda-se ele — disse Luke. — Não literalmente. Embora você já tenha literalmente feito isso, eu acho. — Eu praticamente podia ouvi-lo bater na própria testa. — Esqueça que eu disse isso. Sério, ele é um burro gigante, e todo mundo sabe disso. Você confiou nele, e ele traiu essa confiança. É ele que deveria se envergonhar. Não é como se nudes fossem tão chocantes. Acho que todos sabemos como são as mulheres nuas.

Desta vez eu realmente ouvi o estalo, o que me fez rir. Foi uma risadinha, mas ainda assim uma risadinha.

— Desculpe! Eu sou ruim nisso. O que estou dizendo é que ele é um idiota, e todos os chefs que não contratariam você também são idiotas.

Embora pensando bem, na verdade eu não tinha *tentado* conseguir outro emprego em Seattle. Não havia tempo para isso. Eu deixei Derek me assustar. Talvez... ele estava errado?

— Mas muitas pessoas ainda não me contratariam agora que está tudo lá fora — argumentei de qualquer maneira.

— Bem, se isso for verdade, eles estão errados — Luke disse. — Só porque há muitos deles não significa que não estejam todos errados.

Eu achatei minha palma contra o interior da porta da cabine. Eu o imaginei com a palma da mão contra o outro lado. Eu realmente queria um abraço agora, mas eu sabia que não poderíamos fazer isso. Então eu me conformei com isso.

— Obrigada, Luke.

— De nada, Sadie. — Ele hesitou, seus pés se arrastando. Prendi a respiração, alcancei a porta, querendo ver seu rosto...

E a porta do banheiro se abriu, os saltos estalando dentro. Eles pararam de repente.

— Luke? — Era a voz de Adrianna, e ela parecia surpresa. — O que você está fazendo aqui?

— Este não é o banheiro masculino? — disse Luke. Ele também parecia surpreso. Fiquei seriamente impressionado com sua atuação. — Ah bem. Sem danos causados. Te vejo daqui a pouco. — Seus passos hesitaram por uma fração de segundo, então saíram pela porta.

Antes que Adrianna pudesse bater na porta da minha cabine, empurrei minha saída. Eu não conseguia fingir um sorriso, mas eu não achava que meu rosto estava mais tão vermelho.

— Jogue um pouco de água no rosto — disse Adrianna, impaciente. — Estamos atrasados, e você vai precisar parar para se maquiar rapidamente para não parecer tão... inchada.

Eu balancei a cabeça. Eu nem estava mais surtando. Em vez disso, senti uma espécie de resignação calma. O que aconteceria aconteceria.

Eu gostaria de ter me sentido assim antes de destruir meu prato.

Eu estava quase saindo pela porta quando Adrianna pigarreou.

— Se servir de algum consolo — disse ela, muito calmamente —, estou do seu lado.

Ela me deixou abraçá-la por uns bons dois segundos antes de se afastar.

• • •

A MAQUIAGEM REALMENTE me fez parecer um pouco menos vermelha e inchada. No momento em que o julgamento rolou, eu estava determinada, meu queixo erguido. Felizmente, um dos outros tinha feito pior do que eu. Eu realmente não queria ir para casa por causa de Derek. Kaitlyn havia dito a mesma coisa na sala do ensopado, logo depois que eu dei a ela o maior, mais apertado e sincero abraço que eu pensei que já tinha dado a alguém em toda a minha vida.

— Você não se meteu em problemas, não é? — Eu perguntei a ela.

Ela balançou a cabeça.

— Eles disseram que iriam editar todo o incidente da almôndega, e então o Chef Anders saiu bufando — ela disse, bufando. Até seus bufos eram adoráveis e delicados. — Acho que ele estava esperando que alguém corresse atrás dele e implorasse para ele voltar, mas foda-se ele. Espero que eles o editem completamente.

No fundo, Nia e Joe Baunilha estavam dissecando sobre seus pratos, mas eu os ignorei. Eu não queria saber de nada que eles tinham feito, ter que pesar cada palavra que eles diziam contra a minha.

— Obrigado por defender minha honra — eu disse. — Eu não... honestamente, eu nem tinha certeza se éramos amigas.

Seu rosto se abriu com surpresa genuína.

— O quê?

— Nós somos apenas... realmente diferentes. E você sabe, depois do que eu disse a você do lado de fora do bar... — eu soltei. Talvez eu não devesse ter dito nada afinal, mas agora era tarde demais para parar. — Quero dizer, você é... ótima, mas eu não tinha certeza se nós... alguma vez, hum...

Ela levantou a mão para me parar.

— Isso é o suficiente — disse ela secamente. — Então não somos almas gêmeas platônicas. E daí? Isso não significa que não podemos estar lá uma para a outra. Para defender uma a outra, e o que é certo. E respeitar uma à outra como excelentes chefs.

Isso foi tão profundo que roubou todas as minhas palavras. Pisquei para conter as lágrimas novamente. Ela riu.

— Não! Não comece a chorar de novo! Adrianna vai me matar.

Mas nesse momento Adrianna bateu na porta, enfiando a cabeça antes que pudéssemos responder.

— Vamos, pessoal — disse ela. — Hora de serem julgados.

Entramos na cozinha e nos alinhamos na frente da mesa dos juízes. Os jurados convidados foram embora, deixando a formação habitual de Maz, Lenore Smith e Luke. Luke estava frio como um gaspacho de pepino, cuidadosamente evitando meus olhos enquanto eu olhava para ele. Bom para ele, certificando-se de que não era óbvio o quão bem nos conhecíamos.

Ou ele estava evitando meus olhos porque sabia que eles estavam prestes a me dar más notícias?

Apesar de todo o zen que eu tinha falado antes, meu coração estava batendo muito forte. Tentei engolir, mas ele continuou se empurrando para cima como se estivesse tentando pular pela minha boca.

Maz nos deu seu preâmbulo habitual sobre como provar nossa comida foi uma delícia e foi tão emocionante estar entre os quatro finalistas e todos nós éramos extremamente talentosos, antes de dizer:

— Chef Kaitlyn e Chef Nia, por favor, dêem um passo à frente.

Eu sabia que elas eram as duas primeiras, mas uma parte minúscula e ilógica de mim esperava que elas estivessem no fundo até que Maz realmente as parabenizasse. Eu cerrei os dentes e olhei para o chão enquanto Maz falava sobre a comida delas. Meus intestinos se transformaram em um monte de cobras, todas se contorcendo umas nas outras em um nó gigante.

— Sua opinião sobre uma fervura de lagosta era antiga e nova, algo que eu nunca comi antes e algo que comi um milhão de vezes — disse Lenore Smith a Nia. — Foi uma das receitas do seu mentor?

O sorriso de Nia se curvou lentamente em seu rosto.

— Não. Eu tentei algo diferente desta vez. — Ela tossiu levemente. — Joguei o livro de receitas fora.

Eles declararam Nia a vencedora, e Nia e Kaitlyn voltaram para a fila.

— Chef Sadie e Chef Joe, é a sua vez.

Dei um passo à frente, sem encontrar os olhos de Joe Baunilha. Eu quase quis agarrar sua mão por algum conforto, mas é claro que não fiz isso. Ele provavelmente tentaria apertar o meu até quebrar, de qualquer maneira.

— Chef Sadie — Maz começou, e ele repetiu o quanto eles odiaram meu prato. As vieiras cozidas demais e emborrachadas. A textura estranha do caldo e a oleosidade da manteiga de ervas. — Nós gostamos de suas alcachofras, mas questionamos como exatamente elas se encaixam em seu prato.

Eu aguicei meus ouvidos quando Lenore começou a falar sobre o prato de Joe Baunilha, esperando que ela anunciasse que os chiles rellenos de Joe Baunilha com pato de churrasco e salsa de pimenta vermelha defumada estavam sem graça e secos e desidratados e fizeram todos os juízes correrem ao banheiro para vomitá-los imediatamente.

— Todos nós gostamos do tempero do pato – estava agradavelmente picante e esfumaçado – mas, infelizmente, o pato estava cozido demais e, portanto, duro — disse Lenore. — E enquanto os chiles estavam maravilhosamente carbonizados por fora, a salsa de pimenta vermelha era muito doce.

Então nós dois cozinhamos demais nossas proteínas, pensei comigo mesmo, tentando freneticamente comparar nossos pratos sem ter visto o dele, muito menos provado. Ainda há uma chance. Ainda há uma...

— Chef Sadie — Maz disse. A sala inteira se afunilou no som de sua voz. Eu mal podia ouvir o tique-taque do relógio, a respiração nervosa de Joe Baunilha, meu próprio coração batendo. — Chef Sadie, sinto muito, mas você vai nos deixar esta noite.



EU ESTAVA CONGELADA. Como uma estátua. De gelo. Porque da mesma forma que meu coração estava batendo tão forte, ele agora titubeou até parar.

Quanto tempo você poderia viver sem um coração batendo?

Em algum lugar distante, ouvi Maz e os juízes dizendo o quanto sentiriam minha falta, como eu tinha um futuro tão brilhante pela frente e blá blá blá, mas era como se eu estivesse debaixo d'água e eles estivessem falando comigo enquanto eu estava me afogando. Como eu poderia me concentrar no que eles estavam dizendo quando eu não conseguia respirar?

Senti os braços de Kaitlyn me apertarem, então os de Nia me apertarem ainda mais, e então um tapa nas costas muito mano de Joe Baunilha. Eu quase caí, porque minhas pernas estavam totalmente dormentes.

Era isso. Eu estava eliminada.

Eu levantei minha cabeça para encontrar os olhos de Luke. Seu rosto estava enrugado em simpatia, uma genuína torção de dor em seus lábios. Mas ele votou para me mandar para casa? Eu não tinha como saber.

Eu me virei e saí.

Tenha orgulho de si mesma, vovó Ruth me disse. Você alcançou seu objetivo, não é? Você chegou aos quatro finalistas! As semifinais! Os investidores podem estar batendo à sua porta!

Era verdade, eu tinha alcançado meu objetivo. E, no entanto, ainda parecia uma merda ir para casa agora. Especialmente por causa de um

prato tão ruim. Deixou um gosto na minha boca como se eu tivesse acabado de morder um sanduíche de manteiga de amendoim e descobri que na verdade era Vegemite¹⁵, o condimento do diabo. Eu não queria que a última vez que a América — e os investidores — me vissem fosse esse prato.

Adrianna me encontrou no corredor.

— Desculpas e tudo mais — disse ela sem preâmbulos. — Nós vamos te levar de volta para a casa para pegar suas coisas, ok?

Eu só tinha que fazer mais *um* episódio até o final. Lágrimas picaram meus olhos novamente, mas desta vez eu as deixei vir. Eu sabia que teria que filmar um depoimento final, mas não me importava mais se as câmeras me vissem chorar. Pelo menos eles me deixam fazer isso agora ao invés de me fazer voltar amanhã.

Na verdade, chorei na minha cabeça falante, mas disse todas as coisas certas sobre como estava grata pela experiência e desejei o melhor para os três finalistas, e então Adrianna me levou para fora. Eu me sentei na frente enquanto ela dirigia. Era nossa mesma SUV preta patrocinada, que parecia estranhamente nua sem a câmera do painel. Esta foi uma das únicas vezes em semanas que eu não estava sendo filmada. Eu me senti imprudente, como se qualquer coisa pudesse sair da minha boca sem controle.

— Isso realmente é uma merda — eu disse, então preendi a respiração pela ousadia, como se Adrianna pudesse gritar comigo por xingar. Mas não havia câmeras ao redor! Sem consequências! Ela apenas olhou para mim de lado.

— Você *deve* ter entrado na competição assumindo que não venceria — disse ela. — Em onze de doze de você não venceria. É matemática simples.

É engraçado. Eu *tinha* entrado na competição assumindo isso.

Quando eu mudei de ideia?

Meu coração apertou ainda mais quando entrei na casa do *Chef Supreme*. Os raios do sol poente me saudaram quando parei na frente da grande janela. Uma última olhada no horizonte da cidade, meu

futuro ficando escuro assim que todas aquelas luzes começaram a piscar.

— Apresse-se — Adrianna chamou, interrompendo meu momento profundo. — Os outros não podem voltar até que você se vá.

E então foi a minha vez de correr para cima para empilhar minhas roupas na minha mochila e colocar cuidadosamente todos os meus artigos de higiene na minha mala. Eu hesitei na frente do roupão *Chef Supreme* que estava esperando no banheiro por cada um de nós, sem saber se eu tinha permissão para levá-lo, então o enfiei na minha bolsa de qualquer maneira. Era realmente quente e fofo, e seria perfeito para os próximos dias que eu passaria enrolada na cama comendo tudo no frigobar do hotel.

Pelo menos eu veria Kel novamente.

Um pouco mais animada, arrastei minhas coisas pelo corredor e pelas escadas. Adrianna me observou silenciosamente através de seu delineador pesado enquanto minha mala quicava a cada passo.

— Já estava na hora — Ela disse. — Você quer pegar algo para comer no caminho?

Dei de ombros.

— Posso comer com os outros chefs eliminados?

— Não esta noite — Adrianna disse vagamente e... misteriosamente.

O que diabos isso significava? Como não tinha mais câmeras comigo, eu me permiti dizer em voz alta.

— Que porra isso significa?

— Você tem uma boca suja longe da câmera — Adrianna disse suavemente. — Isso significa que você vai chegar tão tarde que eles provavelmente vão estar todos dormindo.

— São, tipo, oito horas — eu disse.

— Você gosta de comida tailandesa?

— Claro — eu disse, e foi assim que me encontrei sentada do outro lado da mesa de Adrianna em uma lanchonete tailandesa local. As paredes estavam enfeitadas com lanternas e mapas coloridos da Tailândia, e as mesas estavam tão amontoadas que quase bati cotovelos com a mulher ao meu lado. Eu olhei todo o menu de trás e da frente,

examinando as especialidades e deliberando sobre minhas escolhas, antes de apenas pegar o frango tailandês.

Adrianna suspirou ainda mais pesadamente.

O macarrão era sem graça e genérico, o que era bom. Eu estava cansada demais para apreciar uma boa comida agora, então eu simplesmente enfiei tudo na minha boca, grata pelos carboidratos. Adrianna beliscou sua salada de mamão, fazendo uma careta na primeira mordida.

— Eu disse a eles que não queria picante.

— Você não deveria ter pedido uma salada picante então — eu disse a ela. Ela fez uma careta em resposta.

Enfiei um pedaço de macarrão na boca e mastiguei bem antes de falar novamente.

— Então, quem você acha que vai ganhar?

Ela deu de ombros.

— Vocês todos são muito talentosos — disse ela. — Eu não consegui experimentar nenhuma das comidas, então não posso escolher exatamente um favorito.

— Os espectadores em casa também não podem experimentar nenhuma das comidas, mas todos eles têm favoritos! — Eu lamentei. Talvez muito alto, porque a mulher ao meu lado me olhou de soslaio. — Às vezes em um grau insalubre. Pelo menos você consegue sentir o *cheiro* da comida.

Ela deu de ombros novamente.

— É a verdade. No entanto, eu vou te dizer uma coisa. Eu adoraria ver outra Chef Supreme feminina.

— Eu também — eu disse, embora isso tenha sido influenciado por realmente não querer que o único chef masculino que restasse ganhasse tudo.

Nós comemos o resto da nossa refeição em silêncio. Eu estava começando a acreditar em mim mesma quando pensei que não era tão ruim ser eliminada agora. Eu ainda estava entre os quatro primeiros. Uma semifinalista. Eu estaria na TV por muitas semanas e mostraria à

América muita comida boa. Era provável que eu ainda atraísse alguns investidores interessados em financiar um restaurante.

E então Adrianna disse:

— Toda temporada de *Chef Supreme* tem dez episódios. Toda temporada.

Eu não tinha ideia do que isso tinha a ver com a situação.

— Então?

— Então, esta temporada não é diferente.

Novamente. Não fazia ideia do que isso tinha a ver comigo.

— Ok?

— Eu estava esperando para ver se você descobriria isso, mas você é tão estúpida quanto o resto deles. — Ela suspirou. — Sadie. Dez episódios. Uma eliminação por episódio, com os três finalistas competindo no último.

— Ok?

— Você não sabe fazer matemática? Tivemos uma dupla eliminação no episódio cinco. Você sabe o que isso significa?

Meu cérebro estava começando a bater no interior da minha cabeça dura, me dizendo que Adrianna estava tentando dizer algo importante.

— Que... hum...

— Estamos tentando algo novo este ano — ela disse, e escolheu o pior momento para dar uma grande mordida em sua salada de mamão. Eu sentei na beirada do meu assento, mastigando o interior da minha bochecha com impaciência enquanto ela mastigava a porção, fazendo uma careta para o quão picante era, e lentamente bebi meio copo de chá gelado tailandês para amenizar a queimadura. Depois do que pareceu um milhão de anos, ela continuou:

— Estamos dando aos chefs eliminados a chance de retornar. No próximo episódio.

Eu respirei profundamente em excitação. Meu coração pairava dos meus pés até algum lugar ao redor dos meus joelhos enquanto ela me contava sobre o supersecreto *Chef Supreme: The Comeback*. Aparentemente, enquanto eu estava assumindo que os chefs eliminados estavam chutando seus calcanhares e chorando em seus roupões de

hotel, eles na verdade estavam competindo em uma batalha de sombras filmada enquanto o resto de nós estava fazendo nossas confissões.

— Toda semana, o atual campeão enfrenta o chef mais recentemente eliminado em um desafio — disse Adrianna. — E o vencedor passa para a próxima rodada, com a ideia de que o vencedor do *Chef Supreme: The Comeback* retorne como parte dos quatro primeiros.

Essa respiração profunda ficou presa na minha garganta.

— Mas esse é o próximo episódio!

— Eu já disse isso — disse Adrianna, impaciente. — Mas sim. Como você é a chef eliminada mais recentemente, você só precisa vencer uma batalha contra o atual campeão para voltar à competição.

Minha mente disparou. Eu poderia fazer isso. Eu poderia me redimir.

— Quem é o atual campeão?

Ela sorriu presunçosamente, aparentemente apreciando minha atenção desesperada.

— Você vai descobrir amanhã no desafio.

— Você não pode me dar nem uma pequena dica?

— Não. Não seria justo com os outros.

Quando terminamos nosso jantar e entramos no carro para ir ao hotel, repassei as possibilidades na minha cabeça. As chances de um concorrente eliminado logo no início – Joe Canguru, Mercedes ou o Velho Joe – chegar tão longe eram improváveis, mas, caso o fizessem, isso os tornaria ainda mais formidáveis, considerando quantos outros chefs eles haviam derrotado. O mesmo com Kel e Joe Caraca, mas em menor grau. Embora eu esperasse que Kel tivesse se saído bem. Meu coração se torceu com o pensamento de meu amigo. Talvez eu pudesse vê-lo no hotel.

O adversário mais provável que veria amanhã seria Ernesto ou Megan, ambos excelentes chefs.

Você também é uma excelente chef, disse vovó Ruth.

O hotel não era tão bom quanto a casa do *Chef Supreme*, o que era meio que um insulto. Eu não tinha certeza se os tapetes degradados e as velhas TVs de bolhas receberam um sinal de jóia porque não seriam mostrados na câmera ou se os dois míseros travesseiros e os colchões

excessivamente macios eram algum tipo de punição por sermos eliminados. No entanto, eu tinha meu próprio quarto, o que eu sabia que era porque eles não queriam que eu descobrisse nada sobre o *Chef Supreme: The Comeback* ou porque os outros quartos estavam cheios, então os lençóis arranhados pareciam a coisa mais luxuosa do mundo enquanto eu chutava e me jogava para dormir.

Na manhã seguinte, Adrianna apareceu para me acordar. Eu enruguei minha testa para ela, arruinando o efeito bocejando com força.

— Você não deveria estar com os concorrentes verdadeiros?

— Eles já fizeram seus depoimentos. Agora estamos dando aos “três primeiros” um dia de descanso antes da final. — Ela sorriu. — Realmente, é para que possamos filmar isso e preparar um de vocês para voltar ao jogo amanhã.

Eu me preparei para a batalha.

— *Agora* eu fico sabendo quem vou enfrentar?

Ela balançou a cabeça.

— Vá se vestir.

Eu coloquei meu jeans e tênis converse de sempre – não era hora de agitar as coisas – e forcei alguns dos mini muffins velhos na bancada de café da manhã do hotel, a mente girando o tempo todo. Espiei cada porta entreaberta por onde passei, pensando que poderia vislumbrar um dos meus colegas competidores.

— Isso vai passar na TV? — Perguntei a Adrianna enquanto ela me escoltou para fora no que era, novamente, meu próprio carro preto. Eu poderia me acostumar com isso.

Ela balançou a cabeça.

— Websérie.

Ela parou do lado de fora do prédio do *Chef Supreme*. Ao vê-lo, meu estômago deu uma reviravolta engraçada. Nunca pensei que estaria aqui novamente.

Embora eu tenha estado aqui literalmente há menos de vinte e quatro horas atrás, eu ainda me sentia estranhamente nostálgica enquanto fazia minha maquiagem e caminhava pelos corredores até a cozinha do *Chef Supreme*. *Não sinta nostalgia. Prepare-se para voltar.*

Então entrei na cozinha do *Chef Supreme* com os punhos cerrados, pronta para a batalha.

E fui recebida com uma série de suspiros e aplausos. Os competidores eliminados estavam todos sentados em cadeiras na cabeceira da cozinha, tudo à vista, uma audiência para a batalha futura. Eu sorri com força e acenei para eles, e então meu sorriso se tornou mais genuíno, porque era realmente bom ver todo mundo novamente.

A câmera deu zoom neles enquanto capturava reações. Percebi agora que eles também não devem ter sido informados de quem estava vindo para cá. Talvez fosse por isso que eu não tinha visto ninguém no hotel, porque eles estavam todos em algum lugar diferente, em algum lugar que eles não conseguiam me ver no balcão do café da manhã ou investigando a piscina.

— Eu não esperava ver você, Sadie! — disse Kel. Seus cabelos roxos haviam desbotado um pouco com os dias. Elu sorriu com simpatia para mim, piercings faciais brilhando na luz. — Eu realmente pensei que você iria até o fim.

Os outros competidores disseram coisas semelhantes, com Megan correndo para me dar um tapa rápido nas costas. Eu me perguntava enquanto estávamos nos abraçando se eles dissessem exatamente a mesma coisa com todos os competidores eliminados. Quero dizer, ninguém queria ouvir:

— Ei, eu pensei que já teríamos visto você aqui, considerando que você é um cozinheiro de merda.

— Como esta é uma websérie, não temos um host; estaremos apenas adicionando uma narração nas edições — disse Adrianna. — Então eu vou recuar, e então vocês esperam dez segundos, então eu preciso que o campeão se levante lenta e dramaticamente.

Ela recuou. Os dez segundos que esperamos foram os mais longos da minha vida. Meus olhos passaram de competidor eliminado para competidor eliminado, imaginando quem eu veria se levantar.

Três Mississippi... dois Mississippi... um Mississippi...

Kel se levantou da cadeira, com um sorriso largo no rosto.

— Desculpe antecipadamente, Sadie — elu disse.

Eu sorri de volta para ele. Meus dentes cobertos de aço.

— Você não tem nada para se desculpar. Exceto talvez pelo o quão alto você vai chorar quando eu acabar com você.

Ele pulou de rir. Quando ele se aproximou para me dar um daqueles meio abraços, meio tapinhas nas costas, eu devolvi a ele com igual entusiasmo. Eu queria ganhar. Eu queria muito ganhar.

Mas pelo menos se eu não ganhasse, seria Kel.

Tomamos nossos lugares em nossas estações. Como havia apenas dois de nós aqui, eles me colocaram na cozinha de Nia, o que me deixou um pouco desnorteada. Tudo da minha estação estava lá – os mesmos instrumentos, os mesmos utensílios e pratos e, claro, minhas facas, que viajavam comigo – mas tudo parecia um pouco errado.

— E corte! — Adrianna deu um passo à frente. — Teremos a narração discutindo seu desafio, mas aqui está comigo. Vocês dois deixaram a competição por causa de pratos abaixo do padrão. Hoje, vocês estarão recriando esse prato, mas o fazendo melhor. Sintam-se à vontade para criar um novo prato usando seu prato antigo como inspiração, se desejar. Vale dois pratos.

Eu não tinha certeza por que Adrianna não podia simplesmente ser a anfitriã. Ela era bonita e polida, e falava como uma professora na frente de uma sala de aula. Eu acho que os espectadores não gostam de ser lecionados, mas as pessoas adoram Alton Brown.

— Mostre-nos que vocês aprendem com seus erros. Mostre-nos que vocês merecem estar de volta à competição.

Todas as minhas entranhas se apertaram. Eu realmente poderia lidar com revisitar aquela ferida tão cedo? Eu tinha acabado de deixar Derek para trás, e agora voltar para ele, revisitar seu prato, deixá-lo de volta na minha cabeça? Eu praticamente podia vê-lo sorrindo para mim de seu assento na mesa dos juízes. Eu engoli em seco.

E então, como mágica, vi uma almôndega espatifar-lhe na cara. Senti o abraço mental de Luke no banheiro. Ouvi Adrianna me dizendo que estava do meu lado.

Não era só eu contra Derek. Havia tantas pessoas comigo.

— Reservem quinze minutos para planejar, chefs — anunciou Adrianna. — Boa sorte.

Peguei meu bloco de notas e destampeei minha caneta com vigor renovado. Eu não faria o prato do Green Onion. Eu poderia pegar a inspiração e realmente torná-lo meu. Como eu fiz com minhas experiências lá.

Revisei os instrumentos em minha estação com um olhar experiente. Se eu fosse passar por esta rodada, eu precisaria correr riscos. Reparei na máquina de sorvete — sorvete de vieira? Não, isso parecia revoltante (embora o sorvete de truta de Hiroyuki Sakai do *Iron Chef America* permanecesse para sempre #icônico). Tinha o micro-ondas – definitivamente sem tocar nisso. A máquina de fazer macarrão?

Minha mente começou a desmoronar, muito parecida com a massa fresca de massa rolando pela máquina. Eu ainda não tinha feito massa fresca nesta competição e, se conseguisse, poderia ver isso sendo um verdadeiro vencedor. Dessa forma, eu poderia transformar o caldo de ervas e a manteiga de ervas em um molho de macarrão com manteiga de ervas – talvez com vinho branco, talvez com algumas alcaparras fritas para cortar a riqueza com sua mordida salgada. Minhas vieiras iriam bem com isso, sendo perfeitamente grelhadas desta vez, é claro. E as alcachofras? Talvez eu não precisasse fritar os corações inteiros. Eu poderia cortá-los em tamanhos menores e fritá-los assim, pequenas flores crocantes para adicionar um pouco de crocância ao macarrão macio e às vieiras carnudas.

Eu não vi o rosto de Derek. Tudo o que vi foram minhas próprias mãos, rabiscando.

Durante o resto do desafio, meus pés estavam seguros embaixo de mim. Minhas mãos estavam firmes enquanto faziam um buraco na pilha de farinha na minha tábua de cortar, enquanto quebrava os ovos no poço e amassavam a massa até que ela ficasse lisa e sedosa. Fiz uma lista de verificação com marcas de minutos, para ter certeza de colocar minhas vieiras, alcachofras e macarrão para cozinhar exatamente nos momentos certos.

— Ei, Sadie — Kel chamou. — Como está se sentindo?

Joguei meus cachos selvagens por cima do ombro.

— Melhor do que você — eu respondi. — Porque eu vou ganhar.

Os chefs que assistiam riram e aplaudiram. Kel zombou, mas eles estavam sorrindo.

— Como desejar. — Uma batida de silêncio, e então Kel estava se movendo em minha direção, com a mão casualmente sobre o microfone. — A propósito, eu realmente sinto muito por te ver aqui.

Eu segurei minha cabeça erguida.

— Honestamente, eu merecia ir para casa quando fui eliminada.

Kel deu de ombros.

— Talvez sim. Talvez não. Você é uma grande chef.

Eu sorri, e minha resposta saiu forte e clara.

— Sim. Eu sei.

Peguei pratos longos e rasos para servir, bem a tempo de escorrer o macarrão e derramá-lo, junto com um pouco da água cheia de amido do macarrão, na panela com meu molho de manteiga de ervas e alcaparras fritas crocantes. Joguei-o fora, satisfeita com a forma reluzente com a qual brilhava sob a luz. Uma vez que todo o meu molho estava grudado no meu macarrão e esperava que fosse um perfeito al dente¹⁶, eu peguei porções saudáveis com minhas pinças e as girei em pequenos giros extravagantes no prato. Arrumei minhas vieiras, suas crostas de um belo marrom escuro, ao redor das bordas do meu macarrão, depois despejei um pouco do meu molho extra sobre elas. Decorei tudo com meus croutons de alcachofra fritos crocantes (os juízes adoravam quando chamamos algo de crouton) e um punhado de ervas frescas de chiffon.

Fui eu. Foi bonito. Foi digno. Mesmo que não vencesse, mesmo que eu não voltasse como parte da *final four*, eu me redimi. Pelo menos para mim.

Esse brilho não se dissipou mesmo enquanto eu cheirava o que estava saindo da estação de Kel. Elu refez seu pudim de pão como rabanada com sorvete caseiro (sem sabor de vieira), e o cheiro das frutas vermelhas e do açúcar e do creme juntos era divino. Mas meu

prato era muito mais difícil tecnicamente. Eu fiz meu próprio macarrão; Kel não tinha feito seu próprio pão.

Apesar de não termos um anfitrião, conseguimos um juiz. Ele saiu pela porta e ficou na nossa frente, sorrindo cordialmente.

— Olá, chefs.

Foi John Waterford, o juiz OG que teve essa parada cardíaca que o impediu de ser um juiz no programa principal. Ele parecia um pouco mais magro do que nas temporadas anteriores, seu terno pendurado talvez um pouco mais largo em seu corpo de mais de um metro e oitenta, mas ele ainda tinha um brilho em seus olhos azuis, e seu cabelo prateado ainda era grosso e cheio. Embora tão perto, eu podia ver as manchas de caspa em seus ombros.

— Chef Waterford — eu disse. — É uma honra.

O Chef Waterford parou no prato de Kel primeiro. Kel apresentou.

— Chef, fui para casa depois de trabalhar como maitrê durante o Duelo de Espátulas, em parte por causa do meu pudim de pão com sorvete de qualidade inferior. Hoje eu refiz este prato para você, transformando o pudim de pão em uma deliciosa rabanada, coberta com sorvete de manjerição e frutas frescas maceradas. — Parecia delicioso, a pilha amanteigada e brilhante de pão coberto com a esfera lisa e perfeitamente verde pálida de sorvete e bagas brilhantes como joias. — Por favor aproveite.

O suor brilhava na testa de Kel. Desejei que estivéssemos perto o suficiente para agarrar as mãos um do outro, quer estivéssemos nisso juntos ou não. Ou pelo menos que fomos capazes de beber um copo de uísque primeiro.

John Waterford mastigou devagar, sua boca aberta o suficiente para que eu pudesse ouvir o barulho do sorvete, o barulho de sementes de frutas entre seus dentes.

— É muito gostoso — ele disse finalmente. — A torrada francesa é perfeitamente úmida e fofa, e o sorvete adiciona uma deliciosa nota herbácea. Estou gostando das bagas azedas e acho que elas adicionam o brilho e o frescor necessários ao prato. No entanto... você acha que este prato é desafiador o suficiente para te colocar de volta no jogo?

— Sim. — As sobrancelhas de Kel estavam juntas ansiosamente em seu rosto redondo.

— Hum. Você parece um pouco seguro para mim. Mas no geral o prato é muito bom. Eu diria que você se redimiou.

As bochechas de Kel estavam coradas.

— Obrigado, Chef.

John Waterford voltou sua atenção para mim, caminhando lentamente em minha direção.

— Chef Sadie, bem-vinda ao *Chef Supreme: The Comeback*. Estou ansioso para experimentar sua comida. Por que você não me conta sobre seu prato?

Sorri de um jeito que esperava ter dito, *estou ansiosa para que você experimente minha comida também* e não um nervoso, apavorado, *Ahhhhhhhh*.

— Obrigada, Chef. Hum, fui eliminada com base nas minhas vieiras com caldo de ervas e alcachofras fritas. — Fiz uma pausa, imaginando se ele me pediria para elaborar o prato ou o desafio, mas ele apenas esperou pacientemente que eu continuasse. Certo – os espectadores provavelmente sintonizariam a série da web logo após assistirem ao episódio na TV, para que não precisassem de uma atualização. — Decidi fazer massa artesanal para absorver o delicioso molho de ervas e amanteigado e adicionei alcaparras para dar uma mordida. E depois, claro, há vieiras e alcachofras. — Não foi a introdução mais elegante, mas deixou o ponto claro. Prendi a respiração enquanto ele torcia um pouco de macarrão no garfo e o levava à boca.

E continuei prendendo a respiração enquanto John Waterford mastigava lentamente, depois ele foi cortar metade de uma vieira.

E continuou segurando enquanto mastigava uma alcachofra, depois deu uma mordida em tudo junto.

Eu respirei fundo, porque se eu continuasse sem respirar, eu desmaiaria.

— Chef Sadie, isso é adorável — proclamou John Waterford, o que me deixou tonta de felicidade, ou talvez fosse a coisa toda de não

respirar. — Tudo neste prato está cozido perfeitamente. A massa tem essa ótima mastigação, e cada pop de um alcaparra é como comer caviar. — Minhas bochechas aqueceram com prazer. — As vieiras são como manteiga por dentro, mas eu gostaria que você não tivesse colocado seu molho diretamente em cima delas. Suavizou a crosta ali, como também fez com suas alcachofras. Mas no geral, requintado. Eu diria que você certamente se redimiou também.

Minhas bochechas se dividiram em um grande sorriso.

John Waterford sustentou meu olhar por mais um momento... e então Adrianna gritou para nós cortarmos. John Waterford se afastou enquanto ela fazia sinal para o centro.

— Vamos anunciar o vencedor aqui — ela me disse. Não para Kel, porque ele já havia vencido tantos desafios que certamente já sabia. — Depois que ele for deliberado.

Eu me virei para Kel enquanto Adrianna se afastava.

— Foi uma honra lutar com você.

Kel me deu uma reverência simulada.

— Com você também.

— Eu gostaria que nós dois pudéssemos voltar — eu disse, e eu realmente quis dizer isso.

Kel acenou de volta.

— Mas pelo menos se eu não ganhar, será você.

Eu abri um sorriso.

— E o mesmo com você.

Ficamos em silêncio pelo que pareceu uma quantidade interminável de tempo. Até os chefs eliminados não falavam, apenas olhavam para nós. Eu esperava que meu estômago dançasse e borbulhasse com os nervos, mas poderia muito bem ter sido refrigerante por todo o borbulhar que estava fazendo. Eu estava em paz.

E, no entanto, quando a porta se abriu e John Waterford voltou, Kel e eu agarramos as mãos um do outro.

— Chefs — John Waterford começou. — Fiquei incrivelmente impressionado com seus dois pratos hoje. Se a pergunta é se vocês

conseguiram se redimir em relação aos desafios que os mandaram para casa, a resposta é sim. Vocês dois deveriam estar orgulhosos.

Eu segurei minha respiração. Talvez eles *nos* enviassem.

— Mas apenas um de vocês pode voltar para a competição.

Bem. Demais para isso.

Cada segundo parecia durar uma hora. John Waterford inalou por um ano e depois levou um mês para abrir a boca.

— O vencedor do *Chef Supreme: The Comeback*, e o chef que volta à competição, é...



A MANHÃ SEGUINTE AMANHECEU brilhante e clara. Arrumei meu quarto de hotel – não que eu tivesse desempacotado tanto para começar. Eu preendi meu cabelo em um rabo de cavalo apertado o suficiente para rivalizar com o de Adrianna, deixando meu rosto livre de maquiagem. E então pulei no banco de trás do carro preto.

Eu não conhecia o motorista e era a única passageira, então seguimos em silêncio. Se eu tivesse o meu telefone, esta é a hora em que eu estaria mexendo nele. Apoiei minha cabeça contra a janela, observando os outros carros e bodegas e carrinhos de comida voarem.

O SUV parou em frente ao estúdio *Chef Supreme*. Agradei ao motorista e saltei para fora, respirando fundo enquanto olhava para o prédio. Enquanto eu caminhava pelos corredores familiares, meus pés pisando no carpete cinza e passando por retratos sorridentes de ex-concorrentes. Quando parei para maquiagem e guarda-roupa. Quando eu parei exatamente onde eles me disseram.

A porta se abriu. Eu entrei, radiante, a tempo de pegar o final do discurso de Maz.

— ... retornando à competição está a Chef Sadie Rosen! Bem-vinda de volta, Sadie!

Os rostos dos três competidores na minha frente tinham uma gama de expressões. Kaitlyn parecia tão feliz quanto eu – e pela primeira vez, não senti que ela estava fingindo. Nia estava franzindo a testa, mas pensativa, não de um jeito bravo ou chateado – mais como se ela estivesse recalculando suas chances em sua cabeça depois dessa variável inesperada. E o queixo de Joe Baunilha caiu de desgosto. Eu

segurei meu sorriso em sua direção por um momento extra, apenas para esfregar na cara dele.

Eu queria me vangloriar com tudo *que estou de volta, vadia*, mas eu não acho que isso iria acabar bem. Então eu entrei normalmente e apertei todas as mãos deles, até mesmo a de Joe Baunilha. Seu aperto de mão estava mole e encharcado. Naturalmente, o aperto de mão de Nia foi o mais firme que eu já senti, e Kaitlyn renunciou ao aperto de mão e me envolveu em um abraço.

E então Adrianna fez um movimento para mim fora da câmera, e eu voltei para a fila com os outros chefs, e eu era apenas mais uma concorrente *do Chef Supreme* novamente. De volta às quartas de final. De volta ao jogo. Eu estava nele agora, totalmente nele, e não esperava nenhum sobrevivente.

Talvez não envenene os juízes, disse vovó Ruth.

Suspirei.

— Hoje, chefs, faremos uma viagem de campo! — disse Maz. — Então entre em seus SUVs favoritos, o auge do conforto e da sustentabilidade, e vamos em frente.

— Era muito menos lotado antes — disse Nia enquanto nos espremiávamos no banco de trás, já que é claro que SUVs significavam literalmente um SUV. Kaitlyn havia reivindicado a frente, o que significava que Joe Baunilha foi finalmente designado para a parte de trás. Eu fiquei presa no meio – aparentemente, eles elaboraram um cronograma de quem pegaria o banco da frente na noite passada enquanto eu não estava lá. Mas estava tudo bem. Eu não me importava. Eu fiquei um pouco enjoada às vezes sentada no meio, mas se necessário eu apenas apontaria o jato de vômito para Joe Baunilha.

— Também te amo, Nia — eu disse. Eu a teria abraçado, mas minha coxa direita estava beijando sua coxa esquerda, e achei que era contato físico suficiente por enquanto.

Nosso SUV preto nos levou ao centro da cidade no que Nia disse ser o Lower East Side. Passamos por lojas de tatuagem, muitos pequenos restaurantes japoneses, prateleiras de souvenirs na calçada vendendo camisetas I ♥ NEW YORK e pesos de papel da Estátua da Liberdade, que

não estavam à vista. Então passamos por um parque e começamos a ver banners da NYU.

— Há muitos bons restaurantes por aqui — disse Nia, examinando nossos arredores. Foi fácil, pois estávamos nos movendo a passos lentos. — Eu me pergunto se vamos a um deles?

— Ainda não fizemos um desses desafios externos — disse Kaitlyn, virando-se do banco da frente. — Você sabe, onde nós, tipo, temos que cozinhar em uma fogueira ou algo assim? Ou ter que buscar nossos materiais em outro lugar? Podemos estar deixando a cidade.

— Não, estamos indo na direção errada — disse Joe Baunilha com autoridade, embora fosse da Califórnia.

Nia estava certa: o SUV ligou os piscas e nos disse para descer na frente de um prédio elegante e brilhante com uma placa dizendo West. Pela falta de um menu na janela e pela sinalização despretensiosa, era óbvio que este lugar era caro. E não apenas cara do tipo “noite de encontro”, mas caro do tipo “ficar noivo”.

Entrar não fez nada para dissipar minhas suposições: os assentos e banquetas eram feitos do couro mais macio e flexível que eu já senti em toda a minha vida, e eu realmente reconheci algumas das obras de arte penduradas nas paredes. Nós nos arrastamos enquanto caminhávamos pelo restaurante vazio porque as câmeras queriam alguns B-roll¹⁷ do espaço, então peguei um menu do estande do anfitrião. Com certeza, West era de fato extremamente caro. Servia apenas vários menus de degustação franceses, com uma pequena seleção de pratos à la carte, e cada menu de degustação variava de cinco pratos por US\$ 125 a dez por US\$ 235. Eu só podia imaginar a lista de vinhos.

Maz estava esperando por nós na cozinha... assim como Luke. Ele estava de costas para nós, apontando algo na direção do freezer. Prendi a respiração quando ele se virou.

Era como ver o sol nascer dez vezes mais rápido, seu rosto se iluminou tanto.

— Sadie, eu estou tão... — Ele parou, limpou a garganta. Ele juntou as mãos à sua frente enquanto seu sorriso diminuía um pouco. — Chef Sadie, bem-vinda de volta à competição. Estou feliz em vê-la aqui.

— Estou feliz por *estar* aqui — eu disse. Eu queria agradecê-lo por estar lá por mim no banheiro, por aquele abraço mental que durou mesmo através da porta dura e fria da cabine, mas obviamente, eu não podia. Não importa o quanto meus dedos se flexionassem com o desejo.

Eu não tinha certeza se suas mãos estavam lidando com desejo também, mas elas se soltaram e se acomodaram no balcão de prata reluzente diante dele. A cozinha inteira estava brilhando em tons prateados e cromados, imaculada e tão reluzente que eu estava feliz por não haver janelas aqui atrás, já que o sol refletindo tudo isso poderia ter queimado nossos globos oculares. Era bem grande também. Nós quatro competidores, mais Maz, Luke e dois cinegrafistas com seus equipamentos, cabemos todos confortavelmente. Eu me perguntei onde estava Lenore.

Olhei para as mãos de Luke no balcão e me lembrei de como elas se sentiam nas minhas. Como meus dedos deslizaram perfeitamente entre os dele, como a textura das cicatrizes de queimaduras suaves e acetinadas contrastava com a aspereza dos calos em cada dedo. O balcão deve estar frio sob a ponta dos dedos e...

— Chefs, bem-vindos ao meu novo restaurante — Luke proclamou.

Meus olhos dispararam para seu rosto. Ele estava dando a todos nós um sorriso tenso, cada dente em plena e desajeitada exibição. Era como se ele pensasse que se fingisse com força suficiente, isso se transformaria em algo real. Este lugar, este restaurante francês extravagante e absurdamente caro, era quase exatamente o oposto do restaurante dos sonhos que ele me falou. Aquele em que todos se sentiriam bem-vindos enquanto ele lhes servia comida inspirada nas receitas da sua *halmoni* e nas coisas que aprendera desde então.

— Na West, meu objetivo é fazer meus convidados se sentirem maravilhados — ele proclamou. — Admirar o que somos capazes de realizar com os ingredientes da melhor qualidade e algumas das técnicas de culinária mais impressionantes do mundo. — Ele fez uma pausa para deixar suas palavras afundarem, mas isso só as fez parecerem mais erradas. Como se ele tivesse acabado de espremer meia garrafa de calda de chocolate – a calda de chocolate da melhor

qualidade, é claro – em uma pilha de purê de batatas com alho. — Tenho certeza que vocês estão se perguntando por que estão aqui.

Honestamente, eu não estava realmente me perguntando. Obviamente, este seria o local do nosso próximo desafio.

Maz foi em frente e disse isso.

— Hoje à noite, o chef Luke Weston teve a gentileza de entregar as rédeas de seu restaurante para vocês. Vocês quatro se tornarão chefs executivos da noite, servindo um serviço normal de jantar para seus convidados. — Ele passou a nos dizer que cada um de nós tinha que conceber e criar um aperitivo e uma entrada. Os hóspedes na sala de jantar examinavam nossos menus e escolhiam um aperitivo e uma entrada para pedir. Teríamos que preparar quantos pratos fossem necessários e tirá-los antes que as pessoas comessem a reclamar ou a comida comesse a esfriar.

— E, chefs — Maz terminou —, os juízes não serão os únicos a tomar decisões esta noite. Para convencer vocês a criar os pratos mais sonoramente atraentes, o chef que receber o maior número de pedidos no total – aperitivo e entrada – estará a salvo da eliminação e irá direto para os três finalistas.

Bem, isso era tentador. Não importava se os pratos eram bons ou não, contanto que soassem bem. O que provavelmente significava não fazer o aperitivo de peixe gefilte com o qual eu estava sonhando durante toda essa competição. Embora eu soubesse que seria delicioso, eu tinha visto muitas pessoas recuarem reflexivamente ao som de peixes misteriosos moídos.

— Vocês terão acesso total a todos os ingredientes do restaurante do Chef Weston, que obviamente são os melhores — disse Maz. — E seu tempo começa... AGORA!

Troquei olhares com os outros três. Eles também pareciam perplexos. Devemos começar a correr para a despensa? Ou fugir do restaurante por causa da pressão?

Maz limpou a garganta.

— O tempo de vocês não começa agora, é claro — ele disse. — Eu tive que dizer isso para as câmeras. Vocês têm algum tempo para

planejar e depois terão o dia todo para se preparar e começar a cozinhar. O serviço de jantar será às sete.

Então lá estava eu, mais uma vez pousada sobre meu caderno de confiança. Luke, Maz e as câmeras dispararam em algum lugar, o que foi bom, porque eu não precisava da distração da presença deles. Nia sussurrando para si mesma enquanto rabiscava já era ruim o suficiente.

OK. Então. Este foi o meu recomeço. O que fazer?

Aperitivo. Eu gostaria de poder fazer uma alcachofra frita, mas eu literalmente tinha acabado de fazer isso, então estava fora. Algo com húmus seria gostoso, mas eu seria prejudicada pela simplicidade. O que eu ainda não tinha feito? Repassei meus pratos na minha cabeça e...

Um knish. Eu queria fazer um knish naquele primeiro desafio, mas fui impedida de fazer o que eu havia planejado depois de trocar de cesta com o Joe Careca. Eu teria que fazer mini-knishes para um aperitivo ou levaria uma surra por fazer muita comida, mas isso era perfeito – levaria menos tempo para fritá-los. Bati minha caneta contra a página. Os knishes que eu comia enquanto crescia geralmente tinham algum tipo de purê de batata ou recheio de carne, mas eu teria que aumentar se quisesse ganhar. Eu poderia desconstruir a ideia de um knish – fazer um biscoito com a massa, fazer algum tipo de salada de batata como acompanhamento?

Ou que tal um chucrute caseiro em conserva? Eu poderia equilibrar a acidez com cebola caramelizada e adicionar sabor com uma massa amanteigada e muitas batatas batidas, creme e queijo. Eu poderia servir um ou dois knishes em um prato de aperitivo com algo acompanhando para deixar o prato bonito, já que os knishes em si não seriam as coisas mais fotogênicas do mundo. Talvez algum pastrami ou alguma forma de carne? Não, isso levaria o prato muito perto de uma entrada. Um molho, então. Algo de mostarda, em homenagem ao molho tradicional para um knish, mas não mostarda o suficiente para desviar a atenção do vinagre do chucrute.

Eu sorri, satisfeita com o meu aperitivo. Agora na entrada. Eu gostaria de algo menos rico em sabor para equilibrar o knish extremamente saboroso. O que significava que eu deveria ficar longe de

carne bovina. Que tal cordeiro? Eu ainda não tinha feito nada com cordeiro, o que era surpreendente, porque era uma das minhas carnes favoritas. *Então, será cordeiro.*

Estar na cozinha de um restaurante e tendo que servir prato após prato, eu provavelmente não queria gastar muito tempo assando cordeiro para pedir. Seria muito fácil ficar atolada. E daí se eu assasse? No vinho tinto, como a vovó Ruth costumava assar, e com especiarias como canela e coentro e gengibre, do jeito... bem, não do jeito que minha avó costumava fazer, mas do jeito que os judeus sefarditas — cujos ancestrais viveram na Espanha e no norte da África durante a diáspora — faziam? Os judeus sefarditas também gostavam de combinar carnes com frutas. Frutas secas como damascos e ameixas seriam extremamente deliciosas cozidas no vinho com o cordeiro; minha boca encheu de água só de pensar. Precisaria de um cuscuz temperado para absorver todos aqueles sucos deliciosos, e talvez algo mais. Eu tinha doce, azedo, umami¹⁸ e amargo, então talvez algo salgado. Algo em conserva? Cerejas em conserva podem fazer o prato inteiro arrasar

Debaixo da mesa, eu me dei um soco. Realmente, considerando que cada um dos meus punhos foi batido no processo, foi como levar *dois socos*. Se eu pudesse fazer esses pratos saírem do jeito que eles ficaram na minha cabeça, eu passaria para as finais sem problemas.

Tínhamos alguns minutos antes que Maz voltasse para começar oficialmente a cozinhar, então eu olhei ao redor para ver o que os outros competidores estavam fazendo. Todos os seus menus pareciam excelentes, o que causou algum medo em meu coração.

Olhos no seu próprio prato, disse vovó Ruth severamente. *Essa é a única coisa que você pode controlar!*

Ela estava certa. Então, voltei minha atenção para escrever descrições dos meus pratos, esperando fazê-los soar tão deliciosos e atraentes quanto possível. Obviamente, eu queria ganhar com base no mérito dos meus pratos, mas eu tinha que dizer que seria bom estar seguro logo de cara ao ganhar o voto do público.

Maz voltou para a cozinha... com Luke. Pisquei em surpresa, porque os juízes geralmente não estavam presentes durante um desafio.

— Tenho mais uma surpresa para vocês, chefs — anunciou Maz. — Nosso próprio juiz Luke Weston estará aqui na cozinha com vocês, certificando-se de que tudo permaneça no curso. Ele não quer que nenhum de vocês decepcione seus *clientes regulares*. — Pela maneira como ele enfatizou essas duas últimas palavras, eu poderia dizer que elas faziam parte do roteiro desta noite. Parte da história que eles estavam escrevendo para Luke. Tinha que ser, considerando que o restaurante era novo. Ele não tinha muitos clientes regulares ainda.

— Isso mesmo — disse Luke. Ele estava usando aquele sorriso tenso novamente. Poderia muito bem ter sido uma gravata tão apertada que o estava sufocando. — A satisfação dos meus clientes é primordial. Se você os decepcionarem, vocês me decepcionarão.

Eu me levantei o mais reto que pude, como se isso demonstrasse o quão sério eu estava falando sobre isso.

— Bem, então — Luke disse. — Vão lá!

Tivemos mais tempo do que o normal para preparar e cozinhar, já que estávamos em um ambiente totalmente novo e não sabíamos onde estava qualquer coisa. Então, passei um tempo explorando a despensa e reunindo todos os meus ingredientes, verificando minha cesta na minha lista enquanto ia. A despensa, que tinha uma seção refrigerada e uma seção não refrigerada, era linda, um bolso bem apertado no canto da cozinha maior que meu apartamento, transbordando de frutas brilhantes e vegetais e carnes em tons de terra em todos os tons, perfumado com uma variedade estonteante de ervas e especiarias. Eu meio que queria voltar aqui depois que o desafio terminasse e rolar em todas as folhas verdes orgânicas.

De volta à minha estação. Mesmo que todos nós devêssemos tecnicamente trabalhar como um só, cada um de nós tinha esculpido uma pequena seção tácita de balcão e prateleiras para nos prepararmos. Teríamos que compartilhar fogões e fritadeiras e tudo mais, mas espero que tudo dê certo. Talvez devêssemos ter imaginado de antemão quais coisas precisavam entrar no calor ou estar sobre ele e

quando, mas ninguém havia levantado o assunto. Seria um passe livre para todos, então.

E assim foi. Eu fiz toda a minha preparação primeiro: colocando o repolho roxo para conservar o maior tempo possível (não teria o cheiro forte do chucrute fermentado por dias, mas tudo bem); caramelizar um enorme lote de cebolas; desenrolando a massa knish; colocar as cerejas em conserva; dando ao cordeiro uma boa e dura selagem antes do refogado. Eu tive que negociar o tempo e a temperatura do forno para o meu cordeiro com Nia, que estava assando pão de milho, mas resolvemos isso com nossas palavras. Então eu lutei no balcão com Joe Baunilha enquanto preparava meu cordeiro e ele formou o que pareciam ser hambúrgueres, com os quais trabalhamos com nossos cotovelos, sorrateiramente esfaqueando um ao outro com eles o máximo possível até que ele me deu um olhar sujo e se moveu.

Eu estava formando meus knishes quando senti mais do que ouvi alguém se aproximar de mim. Luke. Ele ficou ao lado do meu cotovelo vitorioso, agora dolorido e machucado, e o banhou com o calor que irradiava dele. Poderiam ter sido os fornos, mas juro que havia uma gentileza no calor, uma gentileza que me empurrou para trabalhar o máximo que pude. Ou talvez *fossem* os fornos e eu estivesse delirando por falta de sono novamente.

— Como você está se saindo aqui, Chef?

Essa era sua voz formal, o que significava – eu olhei para cima – que as câmeras estavam por perto, filmando.

— Estou fazendo chucrute e knishes de cebola caramelizada como aperitivo — eu disse. — Estou formando eles agora mesmo. — Dei um passo para trás para permitir que as câmeras tirassem uma foto dos meus knishes sendo formados. Eles eram minúsculos e adoráveis, cada um deles um pouco menor que a palma da minha mão. Resolvi formá-los como saquinhos de tesouro, o que deu ao topo um babado que eu teria que vigiar cuidadosamente para não queimar, mas eles deixariam meus pratos exponencialmente mais bonitos.

Luke se inclinou para vê-los mais de perto, roçando seu ombro contra o meu. Era como se ele tivesse atingido aquele círculo de pele

com um choque elétrico que estremeceu no meu peito. Ele olhou de soslaio com um pequeno sorriso.

— Conte-me sobre o recheio.

Ele não se moveu enquanto eu falava, seu ombro ainda contra o meu. Eu tive que me concentrar muito para manter minhas mãos em movimento, para não parar e apenas me inclinar contra ele, encaixando todo o lado do meu corpo contra o dele. *Não*. Eu tinha knishes para fazer. Então eu enchi e amassei e torci, enchi e amassei e torci, dizendo alguma coisa sobre chucrute, nem mesmo totalmente segura das palavras que estavam saindo da minha boca. Eu só sabia que poderia ser feliz aqui com Luke ao meu lado, fazendo comida com as mãos, pelo resto da minha vida. Ou pelo menos mais algumas horas.

Quando minhas palavras terminaram de fluir, eu esperava que ele desse um passo para trás e passasse para o próximo competidor. Em vez disso, ele se inclinou mais e apalpou um dos meus bebezinhos. O que eu estava enrolando, o que significava que sua mão se sobrepunha à minha memória. Ele olhou para cima e encontrou meus olhos, aquele pequeno sorriso ainda em seu rosto.

Ele estava *tentando* me perturbar? Eu empurrei para trás com tanta força que um knish caiu no chão. O que foi bom, porque eu tinha extras.

— Eu vou fritar por cerca de trinta segundos, o que deve ser suficiente — eu disse com força. — Quero eles crocantes, dourados e gritando.

Ele piscou, recuando.

— Gritando?

— O quê? — Fingi que não o tinha ouvido enquanto me voltava para meus knishes. Eu ainda tinha muito mais para formar antes de verificar o assado de cordeiro no forno.

O resto do nosso tempo de preparação passou rapidamente. Mas foi tranquilo, cada passo seguro e até mesmo abaixo de mim. Até terminei um pouco mais cedo, o que me deixou pairando sobre minha estação com a desconcertante sensação de que deveria estar fazendo outra coisa. Mas eu não conseguia decidir nada além de afofar o cuscuz e

tentar dar um pouco de crocância no fundo antes de Luke falar que deu a hora e nos reunir no centro da cozinha.

— As encomendas estão prestes a começar a chegar — disse ele. — Espero que vocês estejam prontos. — Ele olhou para a câmera acima dele, então se virou para nós com uma carranca, aprofundando sua voz. — É melhor vocês não decepcionarem nenhum dos meus *convidados regulares*.

Eu coloquei a mão na minha boca com choque dramático, cobrindo-a principalmente para que as câmeras não vissem meu sorriso. Era óbvio que Adrianna havia lhe dado instruções para agir da maneira mais ameaçadora e severa possível e manter o foco em seus *convidados regulares*. E, bem, ele estava fazendo o seu melhor.

Como previsto, os ingressos começaram a chegar voando. Luke prendeu cada um acima de cada uma de nossas pequenas estações, gritando o pedido enquanto ia. *Um bruxelas de bacon e um nachos! Dois nachos! Um knish e um bacon bruxelas!* Minhas mãos trabalhavam em uma corrida louca, deixando cair os knishes para fritar, meu rosto ficando tão oleoso de pairar sobre eles que eu precisaria esfoliar meu rosto três vezes esta noite se eu não quisesse que meus poros ficassem obstruídos amanhã. Cada knish marrom-dourado foi jogado em um prato pequeno com mãos trêmulas e uma oração para que o nó frágil de massa no topo não se quebrasse, acompanhado por um molho de mostarda e alguns microgreens para adicionar cor ao prato.

Eu assumi que estaria tentando acompanhar quem estava recebendo mais pedidos, mas era difícil dizer. A certa altura, olhei em volta para os bilhetes pendurados em cada estação, mas eles foram derrubados assim que eles eram atendidos, o que tornava difícil dizer se alguém estava recebendo muitos pedidos ou se eles estavam apenas em backup. E eu ouvi todos os nossos aperitivos gritados por Luke por cima do barulho na cozinha... exceto para churros de lula de Kaitlyn. Não ouvi muitas ordens para isso. Eu me senti meio mal quando olhei e a vi parada em seu posto, mordendo o lábio de preocupação. Mas eu não podia voltar no tempo e dizer a ela para escolher algo que soasse mais atraente para o público em geral. Gastei mais energia imaginando

quais ingressos iriam para os juízes; eles misturavam os deles com os dos outros convidados, para ter certeza de que não saberíamos quais eram os deles. Eles não queriam que seus aperitivos recebessem qualquer atenção especial ou extra. Eu só esperava que não fosse o knish cuja parte superior quebrou quando o garçom o estava tirando do balcão.

No momento em que os ingressos de aperitivo diminuíram a velocidade e terminaram com um último ingresso para nachos e bacon bruxelas, eu estava ofegante como se tivesse corrido 5 km. O que minha irmã, Rachel, me fez fazer uma vez. Eu saí do trabalho às três da manhã e tive que acordar três horas depois para correr lentamente atrás dela e fingir que não queria morrer. Não era uma experiência que eu realmente queria repetir.

Foi concedida para a gente uma pequena pausa para usar o banheiro e nos recolher enquanto os clientes terminavam seus aperitivos. Uma vez que eu fiz xixi – o banheiro aqui atrás era uma única cabine apertada, então não houve desentendimentos com Luke – eu caminhei de volta para a cozinha, ao lado de Kaitlyn. Ela se virou para mim com aflição em seus grandes olhos azuis.

— Acho que não correu bem.

Eu a cutuquei na lateral. As câmeras estavam atrás de nós, tentei sinalizar com os olhos, mas ela apenas me olhou como se estivesse tendo uma convulsão.

Eu desisto.

— As coisas sempre saem melhor do que você pensa.

— Mas realmente, eu não acho que elas saíram — Kaitlyn disse tristemente. — Eu não recebi muitos pedidos. Ouvi muito mais pedidos chegando para vocês.

— Talvez isso seja uma coisa boa! — Eu disse, tentando soar o mais animada possível. — Você tem que dar tempo extra a cada prato! O número de pratos pedidos só importa para quem sair por cima. Desde que seu prato tenha um gosto bom, não importa se você chega em último lugar nos pedidos. — Ela suspirou.

— Experimentei um toque cubano para o meu menu, mas não parecia nem um pouco mais certo do que os outros.

— Talvez não seja onde seu coração está — eu disse. — Talvez você tenha que continuar procurando.

Ela deu de ombros e se virou para seu espaço de preparação, onde os ossos de peixe estavam espalhados. Parecia que ela estaria fritando a carne. Deixei-a para sua preparação e caminhei para verificar Nia.

Nia parecia quase maníaca, suas bochechas brilhando.

— No meio do caminho! — ela disse sem fôlego. — Ainda há muito o que fazer! Chips de banana para fritar! Peixe para grelhar! Por que decidi grelhá-lo, Sadie?

Ela parecia tão queixosa que por um momento eu pensei que ela realmente esperava uma resposta. Mas então ela se virou e começou a rabiscar números em seu caderno. Pisquei e segui em frente.

A única pessoa que restava na cozinha era Joe Baunilha, que sozinho parecia à vontade.

— Ei, Joe Baunilha — eu disse.

Ele franziu a testa.

— Acho que você pode parar de me chamar de Joe Baunilha agora. Eu sou o único Joe que ainda está aqui.

Esse foi um ponto justo. Eu balancei a cabeça.

— Tem nachos sobrando? — De repente, eu estava morrendo de fome.

— Desculpe — disse Joe Baunilha. — Servi todos eles. — Ele sorriu como um gato comendo o canário. — Não sobrou *nada*. Foi sorte eu ter feito extras. Parecia que todo mundo queria nachos esta noite. Tão triste que não consegui um lanche depois.

— Tão humilde, Joe Baunilha — eu disse. Seu sorriso desapareceu. — O que você está fazendo para a entrada?

— O melhor hambúrguer que você já comeu — disse Joe Baunilha. — Não que você vá experimentar um. Eu espero que eles saiam rápido também.

Eu inclinei minha cabeça.

— É melhor que seja um hambúrguer muito bom. — Hambúrgueres eram meio que a piada do mundo dos restaurantes, pelo menos nos tipos de restaurantes em que trabalhei. Cada restaurante tinha um, mas não havia muito o que fazer com eles. As pessoas que os encomendavam eram tipicamente os comedores exigentes, aqueles que mostravam a língua para as comidas e técnicas mais sofisticadas.

Então, novamente, esse poderia ser seu objetivo. As pessoas gostavam de hambúrgueres a ponto de todo restaurante ter um. Joe Baunilha estava apostando todo o seu futuro na competição em ganhar o jogo dos números? Olhei para ele com um novo respeito. Mais ou menos isso. Era uma grande aposta que ele estava fazendo – era improvável que ele vencesse o resto de nós com um hambúrguer – mas provavelmente *havia* muitas pessoas por aí que foram arrastadas por parceiros, pais ou amigos. Pessoas que realmente apreciam um bom hambúrguer.

— Como eu disse, o melhor hambúrguer que você já comeu — disse Joe Baunilha. Seus olhos se ergueram sobre meu ombro. Virei-me para ver que as câmeras estavam de volta. Luke também, com ingressos na mão.

O resto do serviço de jantar não passou voando, passou por cima da minha cabeça como um ovo jogado em uma casa. Meu cuscuz não ficou crocante apenas no fundo, ficou muito crocante. Tipo, demais. Do tipo queimado. Então eu tive que raspar as porções não queimadas, tentando freneticamente não deixar nenhum pedaço queimado cair no prato.

O que levou meus pratos a atrasarem. Luke se aproximou, seguido pelas câmeras, as sobancelhas erguidas e as mãos cheias de cicatrizes também erguidas diante dele.

— Chef Sadie, você está atrasando o serviço! — ele disse. Embora eu soubesse que ele estava tentando soar irritado ou chateado, ele parecia principalmente tenso. — Os pratos de seus colegas chefs estão sob a lâmpada de aquecimento, e eles terão que refazê-los se você não se apressar! E seus convidados estão com fome!

Lágrimas pinicaram meus olhos. Não eram lágrimas de tristeza, mas lágrimas de frustração. Felizmente, meu rosto já estava tão vermelho e suado que não achei que alguém realmente notaria se algum vazasse.

— Desculpe, chef. Estou me mexendo.

Voltei para minha panela e então, para minha tremenda surpresa, Luke se aproximou de mim, concha na mão. Ele se inclinou e pegou uma colher de cuscuz não queimado da tigela, espalhando-a em um prato próximo com elegância.

— Vai. Eu cuido do cuscuz.

Isso era permitido? No momento, eu não me importava. Corri até o fogão e me concentrei em empratar o cordeiro e as frutas secas, cobrindo tudo com as cerejas em conserva parecidas com rubi. Descobri que trabalhava mais rápido sem me concentrar nos erros que cometi, quando tudo o que estava na minha frente eram as coisas que eu sabia que seriam deliciosas.

Cinco pratos saíram, e então Luke estava ao meu lado, me entregando minha concha.

— Boa sorte — ele disse, e então ele se foi. As câmeras o seguiram, o que me permitiu cair contra o balcão, exalando minha frustração no espaço vazio. Eu tinha enviado os pratos. Eu tinha conseguido um bom número de pedidos.

O resto estava nas mãos dos juízes.

Eu segurei aquela concha pelo resto da noite, mesmo que a onda de pedidos nunca tenha ficado tão intensa quanto durante aquele aperto. A mão de Luke a segurou e, por um momento, foi como se ele estivesse segurando a minha.



UMA VEZ QUE TODOS OS MEUS PEDIDOS saíram, eu fiquei na cozinha com os outros três chefs e obcecada. Sobre os pratos que eu tinha enviado. Sobre o que eu pus naqueles pratos. Se minha comida tivesse sido criativa o suficiente, tecnicamente habilidosa o suficiente, impressionante o suficiente. Deliciosa o suficiente. Foi o suficiente para me fazer querer gritar.

Saia da sua cabeça, Sadie.

Aproximei-me da abertura entre a cozinha e o restaurante e espiei. Os comensais estavam todos terminando suas entradas – eu sabia que era uma má ideia, mas mesmo assim eu anotei os pedidos mentalmente enquanto olhava ao redor.

Eu vi muitos hambúrgueres.

Um sentimento ruim se instalou de forma pesada no fundo do meu estômago. Como se eu tivesse acabado de comer um hambúrguer gigante, o melhor hambúrguer que já comi.

Os juízes sentaram-se em três fileiras na borda da sala, todos de um lado da mesa, de frente para nós. Adrianna nos chamou para fora, e nós seguimos. Nós nos alinhamos diante deles quase que instintivamente, eu entre Kaitlyn e Nia. Kaitlyn chamou minha atenção, e ela me deu um leve aceno de cabeça e um sorriso. Senti-me instintivamente começar a franzir a testa, porque tínhamos acabado de passar pelo ringue de luta e é claro *que ela estava sorrindo...* mas então eu disse a mim mesma para parar. E eu apenas sorri de volta.

Luke foi o primeiro dos juízes a falar.

— Chefs, confiei em vocês esta noite com meus convidados VIP e a cozinha do meu restaurante principal — disse ele com uma voz como se estivesse lendo este discurso em um teleponto. Na verdade, olhei para ver se havia um escondido entre as trepadeiras penduradas na parede em frente a ele. Não havia. — E eu tenho que dizer que... — Ele fez uma pausa dramática digna do próprio Maz Sarshad. —... fiquei muito impressionado com o trabalho de vocês!

Seu sorriso realmente me fez sentir pior. Se *todos* nós fomos impressionantes, isso elevava o nível.

— Meus convidados também ficaram muito impressionados — continuou Luke. — Eu quase me arrependo de trazer vocês aqui. Acho que eles podem preferir vocês a mim.

Isso enviou uma grande risada ao redor da sala. Luke sorriu em resposta um segundo tarde demais.

— Obrigado, chefs —disse ele, sentando-se. — Vocês serão julgados mais tarde. Por enquanto, aproveite um pouco da comida e do vinho.

Um buraco escancarado se abriu no meu estômago. De repente, ele rugiu para ser preenchido. Nia riu com o som. Os clientes nos olharam enquanto Adrianna se esgueirava para os nossos lados.

— Vocês podem se misturar com os clientes — ela disse, então acrescentou, mais severamente — Vocês não podem dizer nada sobre o show. *Nada*. Vocês não podem dizer a eles quem foi eliminado, ou qual foi o seu momento favorito, ou a que horas você acordou. Nada. Nada. Tudo o que vocês podem dizer é “sem comentários”. Entenderam?

Eu balancei a cabeça humildemente. Assim como os outros. E então, como por uma passe de mágica, nossos garçons voltaram, equilibrando as bandejas nos ombros. Eles traziam o que pareciam ser vários pequenos chocolates, bolos e doces, seguidos de vinho de sobremesa.

Eu comi o que provavelmente equivalia a todo o estoque de Dia dos Namorados de uma padaria e depois bebi uma taça de vinho, tudo se ajeitando no meu estômago de uma forma que de alguma forma não me fez sentir mais enjoada do que eu já estava. Então olhei ao redor para ver o que todo mundo estava fazendo. Os juízes tinham ido embora, talvez deliberando em algum lugar. *Ok, agora estou oficialmente mais*

enjoada. Os outros três competidores já circulavam pela sala, conversando com os convidados que tinham seus pratos vazios em suas mesas.

Eu já estava atrás dos outros, mas apenas ir e parar em uma mesa aleatória próxima de alguma forma parecia estranho. Como se eu estivesse pedindo elogios. Felizmente, fui salva do constrangimento quando dois clientes em uma mesa próxima me fizeram sinal. Eu segui o movimento automaticamente antes de perceber quem eles eram. Sim, eram eles de novo. O casal rico e mais velho que eu insultei e derramei comida. Eu me encolhi por dentro mesmo quando forcei um sorriso do lado de fora. Felizmente, eles não estavam me chamando para gritar comigo.

— Chef Sadie — a mulher disse. — Gostamos muito dos seus pratos.

Na verdade, eles raspavam meus pratos. Notei com alguma satisfação que eles deixaram algumas mordidas do peixe de Kaitlyn para trás. Mas não muita satisfação, porque imediatamente me senti mal com isso.

— Obrigada!

O homem se inclinou para frente em um cotovelo, seus olhos fixos nos meus. Eles eram de um azul profundo, de alguma forma familiar.

— Minha sogra é judia.

— Minha mãe também! — eu cantarolei. Desajeitada.

Ele me deu um meio sorriso.

— O que sua mãe diria se eu te dissesse que o topo do meu knish caiu quando chegou à minha mesa?

É claro. Claro que eles pegariam *o prato* defeituoso.

— Eu diria, “Droga, isso é uma merda” — eu disse. O meio sorriso do homem ficou bastante congelado. Claro que eu disse a coisa errada novamente. É claro. Então, novamente, eu estava tão exausta e tão esgotada que ele deveria se sentir sortudo por conseguir palavras reais de mim em vez de rabiscos aleatórios. — Quero dizer, mesmo que não fosse o knish mais bonito do mundo, espero que ainda estivesse delicioso!

Eu lhe dei um sorriso rápido e segui em frente antes que ele pudesse me xingar mais ou que eu pudesse insultá-los ou destruir mais alguma de suas roupas. Depois de circular por um monte de clientes, deliciando-me vez após vez com o quanto eles disseram que gostaram da minha comida, notei Nia sozinha no canto, os braços em volta de si mesma. Andei por ali, sorrindo distraidamente quando uma mulher se inclinou quase totalmente para fora da cadeira para pedir a receita do meu cordeiro assado para que ela pudesse fazê-lo na Páscoa do ano que vem.

— Ei — eu disse, cutucando Nia gentilmente com meu ombro. Ela balançou suavemente para frente e para trás, um suflê prestes a desmoronar. — Você está bem?

Ela mordeu o lábio inferior, parecendo preocupada.

— Eu fiz um ótimo trabalho esta noite — ela sussurrou. Inclinei-me para ouvi-la melhor. — Tipo, extremamente bem. Meu recorde tem ficado cada vez melhor nas últimas semanas. Eu tenho uma chance real de ganhar tudo isso.

Pisquei, esperando o final, mas ela deixou por isso mesmo.

— Espero que você não queira que eu expresse simpatia por você?

— Eu não quero que você faça nada — Nia disse tristemente. — Eu não pedi para você vir aqui e falar comigo.

Bom ponto.

— Ok, acho que vou voltar para os outros.

Virei-me para voltar ao scrum, mas ela me pegou pelo ombro.

— Desculpe, isso saiu errado. Às vezes eu digo coisas e elas saem erradas.

— Todos nós, né? — Eu me movi de volta para encará-la. — Então, você está indo muito bem e, por algum motivo, está infeliz com isso.

Ela zombou, quase inaudível sobre o zumbido da conversa ao nosso redor, o tilintar de copos, o farfalhar aconchegante de saias e paletós.

— Não estou insatisfeita por ir bem na competição. Eu estou... — Ela suspirou e revirou o pescoço, estralando-o com tanta força que instintivamente me encolhi. — Estou um pouco assustada, para ser honesta. — Ela virou o rosto para longe de mim para que ela estivesse

olhando para a parede. — Passei minha vida como chef dominando técnica após técnica, memorizando receita após receita. E ainda estou fazendo o meu melhor enquanto jogo a cautela ao vento e *improviso*. Não consigo controlar a improvisação, mas talvez precise fazer isso para vencer. E não ter esse controle me assusta.

Eu esfreguei seu braço no que eu esperava que fosse uma forma reconfortante.

— Acho que isso significa que você está fazendo certo.

— Como pode estar certo se estou com medo?

— Correr riscos *deve* te assustar — eu disse. — E você precisa correr riscos. Caso contrário, qual é o propósito?

— Vencer a competição — Nia disse, mas seu tom disse — Duh.

— Não consigo pensar em nenhum vencedor do *Chef Supreme* que foram com cuidado. — Minhas próprias palavras tocaram profundamente dentro de mim. Eu estive agindo cuidadosamente minha vida toda, deixando Derek me assustar para não procurar um novo emprego porque eu estava com medo do que poderia acontecer, deixando Luke manter distância porque eu não queria perder o que eu tinha.

E se eu precisasse prestar atenção às minhas próprias palavras para vencer?

Nia piscou para mim, os olhos pensativos. Antes que ela pudesse responder, as palmas afiadas de Adrianna cortaram o ar.

— Hora de julgar! Sadie, Nia, Kaitlyn, Joe, voltem para a mesa dos jurados. Todos os outros, por favor, tomem seus lugares e fiquem quietos.

Passei por uma mulher sussurrando animadamente para seu companheiro de jantar. Adrianna retrucou:

— Eu disse *quietos*, pelo amor de Deus!

— É melhor ela tomar cuidado — Kaitlyn sussurrou para mim enquanto tomávamos nossos lugares. — Ela vai *decepcionar* os convidados regulares.

Eu ri quando os juízes voltaram. Maz, Luke e Lenore Smith tomaram seus assentos, todos cruzando as mãos na frente deles como se

tivessem ensaiado o movimento na sala dos fundos. Seus rostos eram incrivelmente sérios.

— Chefs, nós contamos os votos e tomamos nossa decisão — disse Maz, aqueles olhos verdes brilhantes solenes sob sua crista de cabelo escuro com gel. Eu fui prender minha respiração, então decidi o contrário. Isso sempre parecia terminar comigo quase desmaiando. Em vez disso, fiz questão de respirar profunda e uniformemente, de ancorar os pés no chão. — Primeiro, gostaria de anunciar os resultados dos pedidos desta noite. Tivemos cem jantares esta noite, sem contar os juízes. De cem, nosso chef vencedor reivindicou trinta e quatro dos pedidos de aperitivos e trinta e sete dos pratos principais. Parabéns...

Ok, eu não pude deixar de prender a respiração.

—... Chef Joe!

Eu desabafei. Joe Baunilha gritou e deu um soco no ar.

— Chef Joe, embora não tenhamos achado seus pratos especialmente originais, os convidados ficaram claramente empolgados com seus nachos elote e seu hambúrguer com queijo Brie — continuou Maz. Droga. Afinal, seu risco tinha valido a pena. Eu esperava que Nia estivesse tomando notas. — Chef Joe, você está a salvo de eliminação e pode passar para o lado. Bem-vindo aos três finalistas!

Para crédito de Joe Baunilha, ele não passou mais tempo gritando, berrando e esfregando. Ele deu um grande passo para o lado com um sorriso relaxado e preguiçoso. Eu assisti o suficiente *Chef Supreme* para saber que este era um momento em que as câmeras fariam um zoom dramático no meu rosto, no de Nia e Kaitlyn, perto o suficiente para pegar cada gota de suor brilhando em nossas testas e a nossa pulsação sob a pele fina de nossas gargantas, ajustada a uma batida frenética de tambores e arrepios de cordas.

— Chef Sadie, Chef Nia e Chef Kaitlyn — disse Maz. — Um de vocês nos deixará esta noite, enquanto os outros dois se juntarão ao Chef Joe nos três finalistas.

Primeiro, eles olharam para Nia.

— Chef Nia — Lenore Smith começou. — Quando vi salada de couve de Bruxelas com broa de milho no meu cardápio, não vou mentir para

você, eu suspirei. Mas quando aquele prato foi colocado na minha frente, meu coração cantou. Aquele bacon com xarope de bordo cristalizado que você fez foi algo totalmente excepcional, e seu pão de milho estava úmido com a crosta perfeita. Eu diria que mal percebi que estava comendo couves de bruxelas, mas *queria* comer suas couves de bruxelas por causa de quão crocantes e levemente doces elas estavam. Achei que sua salada poderia ter tido um toque a mais de vinagre, mas, por outro lado, foi excelente. Isso me fez pensar em você como uma garotinha parada ao lado do fogão, tomando notas cuidadosamente enquanto sua avó tirava aquele bacon com bordo do forno.

— Obrigada Chef — disse Nia. — Minha avó nunca fez isso. Eu fiz esse prato sozinha.

Lenore Smith assentiu, suas sobrelanceiras prateadas se arqueando de um jeito que parecia impressionada.

— E sua entrada estava muito boa também — continuou a juíza. — Seu molho de curry estava talvez um pouco picante demais para a maioria dos nossos gostos, mas os sabores eram complexos e combinavam bem com seu salmão úmido e suas batatas fritas. A única coisa que eu desejava era que você tivesse deixado a pele no salmão — um pouco de pele crocante teria sido o complemento perfeito para as batatas fritas de banana.

— Obrigada, Chef.

Todos os olhos dos juizes se voltaram para mim. Eu engoli em seco. Minha vez de estar sob o microscópio.

Luke falou por mim.

— Chef Sadie — ele disse, e Deus, eu adorava ouvir meu nome sair de sua boca. Mesmo que ele estivesse prestes a me colocar na grelha e acendê-la. — Todos nós amamos o seu knish. Você deveria ter visto o rosto de Lenore quando ela viu chucrute no menu...

— Não estava bonito! — Lenore Smith riu. Havia uma pequena mancha de batom em seu dente da frente.

— Seu rosto é sempre bonito — disse Maz, e ele realmente parecia sincero. Bem, isso era algo que eu literalmente nunca tinha considerado: se Lenore Smith e Maz Sarshad estavam tendo um caso

secreto e tórrido nos bastidores. Por que não? Ambos eram pessoas de boa aparência. Eu diria que eles fariam lindos bebês, mas esses dias obviamente haviam passado há muito tempo para Lenore.

— De qualquer forma — disse Luke. Ele parecia um pouco desconfortável. Exatamente do jeito que ele faria se estivesse preso entre duas pessoas tendo um caso secreto e tórrido. — O sabor do chucrute não estava muito forte, mas equilibrava as cebolas caramelizadas e o queijo da maneira mais adorável. E devo entender que você fez seu próprio chucrute para o desafio?

— Sim, Chef. — Ele já sabia disso, já que estava na cozinha, mas os outros juízes não sabiam.

— Quando degustado sozinho, faltou um pouco da complexidade que acompanha o chucrute fermentado por semanas ou meses, mas serviu bem ao seu propósito dentro do knish — ele disse. — Embora não estivéssemos todos apaixonados pelo seu molho de mostarda. Por que você escolheu conservar as sementes? Achamos que havia sabor de pickles suficiente com o chucrute, e alguns de nós — ele olhou para Maz — não ficamos empolgados com a forma como as sementes ficaram presas em nossos dentes.

— Alguns de nós pagaram muito dinheiro por lentes dentais — murmurou Maz.

Eu assumi que eles iriam editar isso.

— Eu apenas gostei do sabor, Chef — eu disse.

Luke assentiu para mostrar que tinha ouvido.

— E nós achamos que seu cordeiro estava delicioso; as frutas secas no refogado adicionaram um forte toque necessário de acidez e doçura, da melhor maneira. Nós amamos o pop brilhante das cerejas em conserva também. No entanto, achamos que o cuscuz estava um pouco sem graça.

Eu corei.

— Eu esperava que o cuscuz servisse principalmente como uma tela em branco para o molho, Chef.

Ele me olhou de modo avaliativo. Os juízes normalmente não gostavam de pessoas discutindo com eles.

— Também sentimos que o prato precisava de um pouco mais de contraste de textura. Talvez algumas cebolas fritas por cima ou uma maçã crua em cubos para triturar.

Droga. Eu cerrei meus dentes. Isso fazia sentido.

Finalmente, Maz olhou para Kaitlyn.

— Chef Kaitlyn, nós apreciamos seus churros de lula. Seu molho estava delicioso, picante e avinagrado, mas não o suficiente para encobrir o sabor delicado da lula ou a leve doçura da massa. No entanto, todos sentimos que faltava algo no prato – talvez um vegetal, talvez algum tempero. O gosto era bom, mas estava um pouco incorreto.

Kaitlyn assentiu, parecendo um tanto derrotada.

— E na sua entrada, o peixe empanado estava frito perfeitamente — disse Maz. — Embora eu tenha encontrado um osso no meu.

Eu respirei através dos meus dentes. Nunca era bom quando o chef deixava um osso no peixe.

— Nós, no entanto, realmente gostamos da salsa de frutas picantes. A sua frescura e doçura romperam o sabor e a oleosidade do peixe frito. Mas algo sobre o peixe e a salsa e seus acompanhamentos não se encaixaram como uma entrada coesa.

Eu podia imaginar a câmera girando, fazendo zooms mais dramáticos em cada um de nós. Eu tentei manter uma cara de pôquer. Eu já tinha sido eliminada uma vez. Eu poderia lidar com isso de novo, se isso acontecesse.

Não importa o quão enjoada eu me sentisse agora.

— Gostaríamos de poder ficar com vocês três — disse Maz. Os convidados atrás de nós estavam envoltos em um silêncio mortal, nem mesmo uma tosse ou um espirro quebrando-o. — Todos os seus seis pratos estavam bons. Mas apenas dois de vocês podem passar para a próxima rodada. Chef Nia...

Nia respirou fundo.

—... você chegou aos três finalistas!

Ela não comemorou ou gritou como Joe Baunilha. Ela apenas respirou fundo de alívio, inclinando a cabeça para trás e fechando os olhos apenas por um momento.

— Obrigada. — Ela olhou rapidamente para mim e Kaitlyn, então deu um passo para o lado com Vanilla Joe.

— Isso significa que uma de vocês irá para casa — disse Maz para nós.

Senti uma mão agarrar a minha. Kaitlyn. Calor cresceu em meu peito. Ela e eu podemos nunca ser as melhores amigas. Nós éramos pessoas muito diferentes. Mas como ela disse, isso não significava que não poderíamos estar lá uma para a outra. Respeitar-se mutuamente. Apoiar uma à outra.

— Chef Sadie...

Fechei meus olhos.

—... você se juntará a Nia e Joe nos três finalistas! Parabéns!

Eu abri meus olhos. Eu me senti quase que esmagada de alívio, como se pudesse cambalear. Eu me recompus o suficiente para dar um abraço em Kaitlyn enquanto ela enxugava as lágrimas dos olhos, e então caminhei para o lado.

— Chef Kaitlyn, isso significa que você vai nos deixar esta noite — disse Maz sombriamente. — Você é incrivelmente talentosa, e eu sei que você tem um futuro culinário brilhante pela frente. Estou ansioso para provar mais de sua comida algum dia.

Kaitlyn assentiu, fungando.

— Obrigada. Foi uma honra.

Ela teve tempo de nos abraçar antes de ser levada para fora. Mas assim que Adrianna estava acenando para ela da porta próxima, Maz a parou limpando a garganta.

— Chefe Kaitlyn. Mais uma pergunta para você.

Kaitlyn se virou, seus olhos brilhando. Era extremamente injusto, mas ela era uma linda chorona. As lágrimas ficaram presas em seus cílios, fazendo parecer que ela estava usando rímel com glitter, e as únicas partes de seu rosto que ficaram vermelhas foram as maçãs do rosto.

— Qual?

— Quem você acha que será o próximo Chef Supreme?

Kaitlyn piscou, uma lágrima escorrendo pelo rubor de sua bochecha. Ela olhou para cada um de nós, indo de mim para Nia e Joe Baunilha, antes de voltar para Maz.

— Eles são todos ótimos, mas aquele que vai levar tudo? — ela disse. Então sorriu através das lágrimas, o que a fez parecer ainda mais injustamente bonita. — Sadie. Sadie tem o que é preciso.

Antes que eu pudesse agradecê-la – ou fazer qualquer coisa, na verdade, eu apenas pisquei de forma atordoada – ela foi conduzida para fora da porta. Nia me cutucou.

— Estatisticamente, é o vencedor do penúltimo desafio que mais vezes vence a final — ela sussurrou. — Caso você esteja se perguntando.

— Eu não estava — eu sussurrei de volta. — Nia, esqueça as estatísticas. Elas não importam mais. A única coisa que importa daqui para frente é a comida.

Ela piscou para mim, mas sua boca se torceu pensativa.

Fomos liberados para nos misturar com os convidados antes de terminar, o que significava mais pessoas me cercando e querendo me dar tapinhas nas costas graças ao que Kaitlyn havia dito. Era apenas o tapinha que eu precisava para me mandar para a beira do penhasco de exaustão, do jeito que o caramelo poderia ser um marrom dourado perfeito em sua frigideira em um segundo e queimado em um crocante carbonizado no próximo. Em um momento eu estava bem com meu sorriso falso e risada na hora, e no próximo todas as minhas entranhas estavam formigando com a necessidade de fugir. Eu precisava estar fora de todos esses olhos e todas essas mãos me agarrando. Eles já tinham comido minha comida, e agora parecia que eles queriam me comer também.

Adrianna não estava por perto, provavelmente resolvendo as coisas com Kaitlyn, o que facilitou voltar para a cozinha – o único lugar por aqui onde as pessoas tinham a garantia de não estar (exceto talvez um banheiro, e eu estava meio que farta de me esconder em cabines de banheiro). Além disso, as cozinhas tendiam a me acalmar. Especialmente esta cozinha, que era muito, muito boa.

Arrastei meus dedos sobre o balcão enquanto caminhava mais para dentro. Nós tínhamos sido muito bons em não causar uma bagunça gigante, mas os balcões ainda estavam salpicados com gotas de molho de última hora e migalhas de banana. Passando pela minha área, notei uma cereja em conserva que havia rolado para fora do caminho e a peguei, estourando instintivamente na minha boca. Porra, estava muito boa. Eu merecia estar entre os três finalistas. Eu realmente, realmente merecia.

Mas aquela cereja em conserva me fez perceber o quanto meu corpo ansiava por algo além de chocolate e vinho. Certamente, Luke não se importaria se eu parasse em sua despensa e comesse algumas cenouras ou pão de trigo ou algo que ajudasse meu estômago a parar de borbulhar dessa maneira nada apetitosa.

Só que assim que vi quem estava na despensa, meu estômago começou a borbulhar novamente.

— Sadie — Luke disse com alguma surpresa, virando-se para mim. Ele estava examinando as prateleiras, movendo as coisas. — O que você está fazendo aqui?

— Conseguindo algum espaço — eu disse, dando um passo mais perto. — O que *você* está fazendo aqui?

Os olhos escuros de Luke brilharam com algo que eu não conseguia nomear. Como se eu pudesse ver algo se movendo sob a superfície de um lago calmo em uma noite escura.

— Estaremos abertos para serviço regular amanhã, então estou verificando o que precisamos para reabastecer e me certificando de que tudo esteja em seu devido lugar.

— Faz sentido. — Dei outro passo em direção a ele, meu desejo por cenouras ou pão de trigo havia sido esquecido. Eu gostava do brilho do meu estômago agora, como ele se agitava mais a cada passo que eu dava.

Esta é uma má ideia, Sadie, vovó Ruth disse de modo desaprovador. Afaste-se do homem bonito e devore algumas cenouras.

Eu sabia que ela estava certa. A parte racional do meu cérebro estava me dizendo a mesma coisa. Eu tenho resistido por tanto tempo pelo

bem da minha carreira. Certamente, eu poderia aguentar mais uma semana ou mais.

Mas eu a ignorei (depois de pensar em mandá-la calar a boca; mas eu não podia fazer isso com minha avó, mesmo que ela estivesse apenas na minha cabeça agora). Porque eu não podia ignorar como eu estava me sentindo. Nem por mais um segundo.

Eu me aproximei de Luke. Eu não podia dar outro passo sem empurrá-lo fisicamente para fora do caminho. Tão perto, eu podia sentir o calor irradiando de sua frente, sentir os aromas flutuando da prateleira de ervas atrás dele, alecrim fresco e tomilho. Esperei que ele se afastasse, farfalhando a prateleira e empurrando mais daquele cheiro caseiro no ar, mas ele ficou exatamente onde estava.

— Sadie — ele disse, sua voz rouca.

E é claro que eu o beijei.



EU TINHA FEITO UM MONTE DE COISAS ESTÚPIDAS na minha vida. Uma vez, durante a faculdade, eu me atirei em uma caixa de doação de livros para roubar uma cópia de um livro de receitas Ottolenghi e fui perseguida pelo campus pela RA super zelosa de plantão antes de dar um perdido nela pulando em alguns arbustos extremamente espinhosos. (O livro estava bem.) Isso foi uma coisa muito estúpida de se fazer, mesmo que eu saísse com o livro de receitas que eu queria há muito tempo, mas estava quebrada demais para comprar na época.

Mas isso? Isso foi uma estupidez colossal. Eu sabia disso antes mesmo de me empurrar contra Luke, antes de ficar na ponta dos pés e emoldurar seu queixo com as palmas das mãos, antes de pressionar meus lábios contra os dele.

Parecia ao mesmo tempo voltar para casa e explorar um lugar novo e totalmente emocionante.

Seus lábios não estavam apenas quentes contra os meus, eles estavam fervendo. Seus braços envolveram minhas costas e me puxaram para mais perto. Ousado da parte dele pensar que eu *poderia* chegar mais perto. Eu tinha feito um trabalho bastante sólido de me derreter nele, de me certificar de que cada centímetro de mim tocasse cada centímetro dele.

Mas eu entendi. Eu era menor que ele, o que significava que havia centímetros dele no frio. Ele estava com fome, me puxando para ele, cada pedaço que ele podia alcançar. E eu respondi, cada centímetro de

mim brilhando com o calor, cada pequeno milímetro brilhando com prazer enquanto nossos lábios se abriam como um e sua língua provocava seu caminho em minha boca.

Talvez eu fosse estúpida, mas ele era estúpido também.

Suas unhas arranharam minhas costas, me fazendo tremer da melhor maneira. Suspirei em sua boca, e ele rosnou na minha.

Eu o queria. Agora mesmo. Bem aqui nesta pilha de abóbrinhas de verão.

Nós tropeçamos para trás como um só, mãos agarrando; meus dedos roçaram alguns centímetros das costas duras, enquanto os dele provocavam o espaço entre minha camisa e minhas calças. Cada toque de seus dedos ásperos na minha pele quente fez com que eu quisesse nada mais do que outro toque. Suas mãos agarraram meus quadris, e eu engasguei com o maravilhoso atrevimento, e então ele estava me levantando, me sentando no balcão de vegetais. Abobrinha saiu rolando, caindo com um baque no chão.

Eu envolvi minhas pernas ao redor dele, levantando meu queixo enquanto ele beijava minha garganta, e vi uma luz piscando no canto da sala. Uma luz piscando?

Uma câmera.

Merda.

Eu voltei para mim mesma. *Tudo o que você tinha que fazer era esperar mais uma semana.* Minha voz interior estava furiosa. *Sua idiota.*

— Luke — eu engasguei em seu ouvido. Ele mordiscou minha garganta. Engoli em seco, porque sabia que tinha que fazê-lo parar. — *Luke.* Eles têm uma câmera aqui.

Ele ficou duro contra mim, e não no bom sentido.

— O quê?

— *Câmera.*

Ele pulou para trás. Eu oscilei na beirada do balcão de vegetais, jogando minhas mãos para cobrir meu rosto. Tarde demais. Eu nem sabia por que eu estava fazendo isso. Eles definitivamente conseguiram mais do que haviam se inscrito para conseguir.

Era como se alguém tivesse jogado um balde de água fria em uma fogueira. Essa foi a rapidez com que meus sentimentos amorosos chiaram em pedaços frios e encharcados de madeira e pedra.

— Eles nos viram. — Minha voz tremeu. — Eles *viram* a gente. Ah meu Deus.

Talvez ainda não – eles provavelmente não estavam assistindo a uma transmissão ao vivo da dispensa quando nenhum de nós deveria estar lá – mas eles assistiriam. Adrianna tinha nos mostrado isso quando ela chamou nossa atenção por zombar do carro no nosso primeiro dia, e por fugir para o bar coreano. Ela nos veria, e então... o quê?

Eu teria que ir, percebi com um crescente horror. Fui eu quem beijou Luke. E eu não precisava ler as regras para saber que isso era *definitivamente* contra elas. Tivemos que esconder esse tempo todo que nos conhecemos e nos beijamos antes do show. Mas *durante* o show? Isso era ainda pior. De jeito nenhum ele seria capaz de me julgar imparcialmente, e Adrianna saberia disso. Ela pode até ver isso como uma bonança de audiência – o drama de um concorrente das três finalistas que deu início ao programa por ficar com um juiz.

Minha respiração ficou curta e rápida, mas não encheu meu peito, que estava apertando. Eles estavam começando a assobiar na minha garganta. Excelente. Um ataque de pânico. Era exatamente o que eu precisava agora.

As mãos de Luke agarraram meus ombros.

— Respire, Sadie. Respire.

Fechei os olhos, mas jurei que ainda podia ver a câmera luz piscando. Com as mãos de Luke me segurando firme no chão, respirei fundo após respirar fundo, tentando me acalmar.

Eu poderia obter boas classificações, mas ninguém investiria em mim. Ninguém queria pagar o restaurante da prostituta oficial do *Chef Supreme*.

Eu não percebi que estava chorando até que Luke enxugou uma lágrima com seu polegar áspero. Fui me afastar, pensando na câmera, e então pensei: por que não deixá-lo fazer isso? Não era como se pudesse ficar pior para nós. A câmera já tinha visto a gente se beijando.

— Vou ser expulsa quando Adrianna ver isso — eu soluzei. — Eu fui estúpida. Tão estúpida.

Deixei que ele me abraçasse contra o peito, já que novamente – por que não?

— Vai ficar tudo bem. — ele disse suavemente. Eu podia sentir suas palavras roçando meu ouvido.

— Não, não vai — eu chorei. — Esta foi a minha chance. Para provar que eu poderia fazer algo de mim mesmo. Para provar que eu merecia meu próprio restaurante. E eu não consegui me segurar por mais alguns dias.

Ele bufou.

— Não é como se eu fosse totalmente inocente nisso, você sabe. Você não me agarrou contra a minha vontade.

Suas palavras eram tão engraçadas que deixei escapar uma risadinha apesar de mim mesma.

— Eu te beijei primeiro.

— Mas o que você acha que eu estava fazendo aqui em primeiro lugar? — Ele deveria estar arrumando a despensa para a abertura de amanhã. — Eu vi o jeito que você estava olhando para cá mais cedo. Eu esperava que você voltasse. — Ele balançou sua cabeça. — Se é culpa de alguém, é minha. Passei mais tempo indo ao banheiro do que em toda a minha vida na esperança de encontrar você e sua bexiga minúscula. Tentei afastá-la primeiro na esperança de não prejudicar sua carreira. Eu fiz o meu melhor para julgar de forma imparcial, mas não consigo tirar sua comida da minha mente, porque suas mãos trabalharam na massa e sua língua provou tudo o que entrou na minha boca.

Suas palavras ecoaram no silêncio. Eu só podia esperar que a câmera não captasse o som, porque se o fizesse, nós dois estávamos absolutamente ferrados.

— Sadie? Luke? — A voz de Adrianna foi filtrada no fundo do restaurante. Como sempre, ela parecia impaciente. — Onde vocês estão? Vocês estão de volta aqui?

Eu me afastei de Luke, quase tropeçando em uma abobrinha e quebrando meu pescoço. Essa teria sido uma maneira terrível de

morrer.

— Eu tenho que ir.

— Espera. — Ele estendeu a mão em minha direção, mas eu já estava correndo de volta para o restaurante, onde os convidados já haviam quase todos saído. Entrei na fila atrás de Nia e Joe Baunilha, ofegante da corrida.

Nia olhou para mim por cima do ombro.

— Onde você *estava*?

— Banheiro — eu engasguei.

— Novamente? — Ela balançou a cabeça. — Você tem que estar entre o um por cento superior no que diz respeito ao uso do banheiro.

Eu fingi uma risada não convincente. Claro, um por cento superior. Um por cento superior de todas as pessoas que estavam completamente, totalmente ferradas.

• • •

EU NÃO DORMI naquela noite. Não como o dramático *ah meu Deus, eu não dormi ontem à noite*, onde o que você realmente quis dizer é que você se virou um pouco e dormiu algumas horas a menos do que deveria. Quer dizer, eu não dormi nada. Eu estava com insônia temporária. Fiquei acordada no meu beliche e olhei para o teto, meus olhos ficando duros e secos. Eu não conseguia parar de pensar no quão perto eu estive, e como eu arruinei isso.

Talvez eu não merecesse estar aqui, afinal.

Todo o café que tive que beber na manhã seguinte para manter os olhos abertos só piorou a situação: agora eu não estava apenas exausta e condenada, estava exausta, condenada e extremamente nervosa. Eu pensei sobre isso a noite toda, e eu ainda não estava mais perto de descobrir o que deveria fazer. Dizer a Adrianna e sair da frente? Porque eventualmente ela veria a fita. Ou esperar que a câmera estivesse quebrada ou obscurecida de alguma forma?

Eu não fiz nada no piloto automático. O que significava que eu estava uma bagunça enjoada quando nosso SUV preto nos deixou na cozinha

Chef Supreme para uma manhã de depoimentos e depois uma tarde começando o desafio final. Eu tive que gastar um tempo extra na maquiagem enquanto o maquiador tentava desesperadamente me fazer parecer menos com um zumbi recém-ressuscitado, o que significava que Adrianna foi capaz de me abordar do lado de fora da porta da sala de maquiagem sem incomodar os outros dois concorrentes.

— Sadie — ela disse, torcendo seu dedo. — Uma palavra.

Enquanto eu a seguia até uma porta pela qual nunca tinha passado antes, minha mente girava com pensamentos de possíveis fugas. Eu poderia virar e correr e desaparecer na cidade. Começar uma nova vida. Eu não precisava de uma identidade ou um número de seguro social para conseguir um emprego em uma cozinha em algum lugar. Seria triste nunca mais falar com minha família, claro, mas eu sempre teria minha avó na cabeça.

Adrianna me conduziu pela porta e a fechou atrás de mim com um clique. *Presa*. A sala parecia com seu escritório, ou com o escritório de alguém, de qualquer maneira – era pequeno e apertado, cheio de uma mesa, algumas cadeiras de tecido barato e pilhas e pilhas de papéis e fitas. Eu esperava que ela se sentasse atrás da mesa, mas ela apenas se virou para mim, os braços cruzados sobre o peito e uma expressão severa no rosto.

Talvez eu pudesse incendiar as pilhas de papel e fugir em meio a todo o caos? Ou queimar até a morte. Neste momento, isso parecia uma boa opção, também.

— Sadie — Adrianna disse. — Espero que você não esteja considerando uma ação judicial.

Eu pisquei.

— Como?

Adrianna franziu os lábios. Eu não aguentava olhar direto no rosto dela, então olhei para trás. Apenas uma pequena parte da mesa estava livre do caos, mas naquele espaço pequeno e claro havia uma fotografia emoldurada de Adrianna segurando uma criança pequena. Ambas estavam sorrindo.

— Quero que você saiba que Luke Weston não trabalha mais para o *Chef Supreme*.

Quê? Meu queixo literalmente caiu.

O pé de Adrianna batia, batia, batia no chão. Era como se ela estivesse consumindo toda a energia da sala, porque eu me vi incapaz de me mover apesar do meu nervosismo anterior.

— Ele me disse que beijou você na sala dos fundos do restaurante dele contra a sua vontade — ela disse. — Eu quero que você saiba que...

— Quero dizer, não foi realmente contra a minha vontade — eu soltei. Talvez fosse estúpido, mas eu não podia deixar Luke se ferrar por isso. Não assim. — Ele...

— Sadie — Adrianna interrompeu. Ela me encarou com um olhar tão acalorado que eu não conseguia desviar o olhar. Por uma fração de segundo extremamente estranha, eu me perguntei se ela estava prestes a me beijar também. — Esse é o jeito. Ele te beijou. Ele não deveria. Você não o beijou de volta. Ele silenciosamente deixa o show, e você continua sem entrar com nenhuma ação legal. Você não quer continuar no show? Você está tão perto do fim.

— Mas isso não é o...

— *A verdade é o que fazemos* — disse Adrianna com tanta força que realmente me fez retroceder um passo. — Eu vi a fita. Eu sei a verdade. E daí? — Ela deu um passo em minha direção, me fazendo dar outro passo para trás. Eu bati na porta. — Criamos histórias do nada nesta série o tempo todo. Luke está recuando silenciosamente porque John Waterford está fazendo um retorno heróico de seu encontro com a morte. Que rapaz! Ele estará presente no jantar porque, caso contrário, a mídia começará rumores sobre ele ser forçado a sair.

— Mas não é isso que...

— Ele veio até *mim* — disse Adrianna, enfatizando cada palavra. — Ele fez isso por *você*. Sadie, me escuta. — Ela fez uma pausa, como se quisesse ter certeza de que eu estava me agarrando a cada sílaba. — Não desperdice essa chance que ele está te dando.

Eu não podia chorar agora. Eu não pude. Em parte porque eu não queria parecer fraca na frente de Adrianna, e em parte porque a

maquiadora iria surtar se eu arruinasse todo o seu trabalho duro. Então, eu funguei com força e olhei para o teto.

— Ok.

— O que foi?

— Eu disse, tudo bem. — Ele tinha feito isso por mim.

E isso só me fez o querer ainda mais.

Adrianna gentilmente me deu trinta segundos para me recompor antes de me levar para o confessionário. Recitei meus pensamentos e sentimentos durante o desafio anterior e respondi às perguntas dos produtores, esperando não soar tão robótica quanto eu me sentia.

Depois de um sanduíche rápido, era hora de ouvir detalhes do desafio final. A cozinha do *Chef Supreme* parecia estranhamente vazia com apenas nós três, como se nossas vozes ecoassem quando falássemos em voz alta. Tomei meu lugar entre Nia e Joe Baunilha. Eu não tinha ideia de como eu ainda estava acordada.

Maz saiu dramaticamente pela porta da frente.

— Chefs, bem-vindos aos três finalistas! — ele disse. — Este desafio será o mais difícil que vocês enfrentaram até agora nesta cozinha. Apenas o chef que faz tudo o que damos a eles ganhará o título de Chef Supreme.

Basicamente, o desafio final seria o mesmo de todos os anos: fazer o melhor jantar com quatro pratos de nossas vidas, preparado para servir um restaurante cheio de cinquenta pessoas. Dois pratos menores, uma entrada e uma sobremesa. Nós em um prato. Bem, quatro pratos. Sem restrições. Vários outros clichês sobre o quanto precisaríamos trabalhar e quanto do nosso coração precisaríamos sangrar em nossos pratos brancos imaculados.

— Nós não deixaríamos vocês entrarem nisso sozinhos — disse Maz. — Então, vamos dar a vocês um pouco de ajuda. — A porta se abriu novamente e entraram nove rostos familiares – os competidores eliminados. Embora eu ainda me sentisse um lixo quente, ver seus rostos me animava um pouco. Embora não tanto quanto se Luke estivesse na frente de sua linha. — Cada um de vocês poderá escolher

dois dos concorrentes eliminados como seus subchefs enquanto preparam, cozinham e servem sua refeição de quatro pratos.

Tiramos colheres para ver quem escolhia primeiro. Pela primeira vez, tive um golpe de boa sorte e puxei o ouro brilhante número um. Eu examinei o grupo. Eu sabia, assistindo às temporadas anteriores, que escolher seus subchefs não era apenas escolher o melhor cozinheiro ou seu melhor amigo. Era realmente sobre quais habilidades complementaríamos as suas, sobre quem o apoiaria na cozinha em vez de prejudicá-lo, sobre em quem você poderia confiar o maior momento de sua vida.

Então a decisão foi fácil.

— Eu escolho Kaitlyn — eu disse.

Kaitlyn veio para o meu lado, jogando seus longos cabelos castanhos enquanto se virava. Ela me deu um tapinha no rosto, e eu fiquei com a boca cheia de spray de cabelo.

Algumas coisas nunca mudariam.

Joe Baunilha foi o próximo, e ele escolheu o Velho Joe bronzeado e de couro para sua sabedoria na cozinha. Nia escolheu Megan. Quando voltou para mim, eu agarrei Kel, é claro. Joe Baunilha levou Joe Careca, e Nia completou sua equipe com Mercedes por suas habilidades no trabalho de preparação.

— Reunindo os Joes — Joe Baunilha proclamou. Os três Joes deram um soco em grupo enquanto o Joe Canguru rejeitado obviamente tentava não chorar.

Nós três finalistas e nossos subchefs nos reunimos em uma fila. Joe Canguru, Ernesto e Oliver saíram em fila, provavelmente para ficarem muito bêbados. Isso é o que eu teria feito. Não, isso é o que a velha Sadie teria feito — a nova e melhorada Sadie tinha novas e melhores maneiras de lidar com seus sentimentos.

— Suas refeições de quatro pratos serão servidas daqui a duas noites no restaurante da Chef Lenore — disse Maz. Duas noites. Bom. Isso significava que eu esperava dormir antes do grande evento. Desde que a culpa me deixasse em paz e não roesse, roesse, roesse a sola dos meus pés, onde eles se projetavam sobre a beirada do meu beliche. —

Vocês têm o resto do dia para planejar seus cardápios com seus subchefs. Amanhã vocês farão uma maratona de compras de ingredientes e terão o resto do dia para se prepararem. E então, no dia seguinte, vocês cozinharão e todos servirão suas refeições para os cinquenta convidados do restaurante e para o painel de juízes.

Kaitlyn, Kel e eu inclinamos nossas cabeças sobre minha estação. Meu fiel caderno *Chef Supreme* estava entre nós.

— Eu realmente quero que minhas raízes apareçam nesta refeição — eu disse, muito consciente das câmeras filmando tudo o que eu estava dizendo. — Quero garantir que espectadores e clientes – e investidores, por favor, especialmente investidores – vejam tudo o que a comida dos meus ancestrais pode ser. Essa comida judaica não é apenas sopa de bola de matzá e sanduíches de pastrami.

Então foi com essa atitude que comecei a planejar meu cardápio.

— Estou pensando que meu primeiro prato vai ser uma homenagem à minha avó — eu disse. — Ela gostava muito de fígado picado. Eu odiava quando criança, por um bom motivo: seu fígado picado era sem graça e arenoso. — Vovó Ruth assobiou no meu ouvido, mas eu a ignorei. — Quero fazer *um bom* fígado picado em um bom pão com algo avinagrado e ácido para cortar o sabor dele. Talvez algum tipo de fruta em conserva, porque os juízes realmente adoraram minhas cerejas em conserva na última rodada.

— Que tal kumquats? — sugeriu Kaitlyn. — Ou groselhas?

— Eu gosto das groselhas — disse Kel.

Eu fiz uma nota.

— Vamos ver o que eles têm na loja, já que teremos um orçamento. Com o segundo prato, a culinária Ashkenazi tem tantos pratos de peixe preservados e às vezes estranhos. Pense em peixe gefilte e arenque em conserva. Eu queria fazer meu peixe gefilte especial durante toda a competição e nunca tive a chance, então acho que agora é a hora.

— Se não agora, então quando? — Kel disse razoavelmente.

— De fato. E acho que combiná-lo com arenque em conserva e talvez algum outro tipo de peixe para fazer um trio criará algo incrível. Talvez algo frito, já que as outras duas partes do prato não ficarão crocantes.

Ou eu poderia fazer, tipo, uma batata frita? Eu amo batatas. — Eu fiz outra anotação. — E para o terceiro prato, estou pensando em pato. Eu quero fazer torresmos com a pele do pato e depois uma brincadeira com borscht, que é o que o prato realmente trata. Beterraba no prato, cebola em conserva, molho de cebola etc.

— Patos e beterrabas ficam bem juntos — Kel disse, aprovação calorosa em seu rosto redondo.

— E para a sobremesa, eu quero fazer babka de alguma forma — eu disse. — Não um pudim de pão; isso é muito fácil.

— Torrada francesa? — disse Kaitlyn.

Eu balancei minha cabeça.

— Mais uma vez, muito fácil. Essas são as sobremesas que todo mundo faz no *Chopped* tanto que chega a ser um clichê. Os juízes gemem toda vez que os veem.

— Poxa, obrigado — disse Kel.

— Não mencione isso. — Voltei a olhar para as minhas anotações. — Estou pensando em beignets. — Eu adorava beignets, as bolinhas fritas parecidas com rosquinhas tão típicas de Nova Orleans. Eu gostava das minhas quentes e crocantes direto da fritadeira, prontas para serem afogadas em calda de chocolate e caramelo e nozes picadas. — Um beignet babka. Pensamentos?

— Eu não sei — Kaitlyn disse duvidosamente. — Babka costuma ser bem pesado, mas o objetivo de um beignet é ser leve e fofo. Você será capaz de fazer um beignet de babka leve e fofo?

Virei uma página no meu caderno.

— É isso que vamos descobrir.

Passamos as próximas horas tão imersos em nossas cabeças que não parávamos nem para comer. Sentados ali, decidimos em nossos rabiscos no papel com que antecedência deveríamos fazer nosso patê de fígado e conservar nosso arenque, quantas cebolas precisávamos comprar para toda a refeição, como exatamente faríamos babka leve o suficiente para fritar em um beignet. Quando Adrianna nos enxotou da cozinha como se fôssemos um bando de gansos em seu caminho, percebemos que estávamos famintos.

Convenientemente, Adrianna nos encontrou do lado de fora do prédio.

— Eu dei permissão para acompanhantes para levar cada grupo para comer alguma coisa — disse ela sem preâmbulos. — Grupo de Nia, vocês vão com Joaquin. Joes, vocês estão com Fiona.

Kel suspirou dramaticamente enquanto as outras duas equipes se despediam de nós e saíam.

— Isso significa que fomos deixados para morrer de fome?

— Ah não. — Adrianna nos deu um sorriso de tubarão. — Vocês três estão comigo.

Dez minutos depois estávamos sentados ao redor da mesa em uma pizzaria, esperando ansiosamente a chegada de uma de presunto com abacaxi, um de pimentão e cebola e uma simples (escolha de Adrianna). Tínhamos também saladas de antepasto, que eu insisti, porque descobri que colocar vegetais em mim quando me sentia como se tivesse sido atropelada por um caminhão me fazia sentir como se tivesse sido atropelada apenas por um carro. Essas saladas de antepasto consistiam principalmente em carnes curadas e queijos, mas era o sentimento que contava, com certeza.

— Então, eu ouvi um boato. — Kaitlyn olhou para Adrianna maliciosamente. — Luke realmente não vai voltar para julgar a final?

Adrianna tomou um gole de água.

— É verdade. — Seus olhos fortemente alinhados dispararam para mim, como se estivessem realmente disparados, como se eles estivessem dizendo, *eu vou apunhalar você com um dardo envenenado se você disser algo desfavorável*. Talvez fosse por isso que ela escolheu vir com o nosso grupo em vez de um dos outros. — John Waterford está fazendo um retorno surpresa para o final, e Luke foi gentil o suficiente para se afastar para que ele pudesse recuperar seu antigo lugar no quadro de juízes.

— Ah, isso é tão bom! — Kaitlyn gritou, batendo palmas.

Kel franziu as sobrancelhas.

— Certamente, haveria espaço para um juiz extra?

Felizmente, naquele momento as pizzas chegaram, e estávamos muito distraídos ao inalar cada fatia na mesa para questioná-la ainda mais.

Assim que engolimos cada pedaço de comida e estávamos esperando para pagar a conta, perguntei a Adrianna:

— Você cozinha?

Ela balançou a cabeça, movimentando seu rabo de cavalo. Não disse nada.

— De jeito nenhum? — eu bisbilhotei. — Nem mesmo por diversão? Assar? — Eu não poderia imaginar querer trabalhar no *Chef Supreme* dentre todos os shows e não ter nenhum interesse em cozinhar, mas ela continuou balançando a cabeça. — E sobre comer? Você gosta de ir a restaurantes diferentes? Experimentar comidas diferentes? Nada?

A cabeça não parava de tremer.

— Comida é combustível — disse Adrianna com um sorriso irônico. — Eu como muito macarrão com queijo e aveia em caixa. E saladas. Por que você parece tão surpresa?

Kaitlyn não parecia realmente surpresa; parecia que Adrianna tinha acabado de dizer a ela que só poderíamos usar carnes enlatadas na final.

— Porque você trabalha no *Chef Supreme*. O show de comida para acabar com todos os shows de comida.

Adriana deu de ombros.

— É um trabalho. Um bom. Paga bem, e as horas poderiam ser piores. — Ela acenou para o garçom, deu-lhe seu cartão corporativo. — A maioria das pessoas não consegue trabalhar em suas paixões absolutas. Até a maioria dos chefs entra nisso porque precisa – é trabalho imigrante, trabalho exaustivo à noite e nos fins de semana por salários baixos. Vocês têm muita sorte de poder fazer o que amam e aparecerem na TV por isso.

Kel se inclinou sobre a mesa.

— O que você faria se *pudesse* trabalhar sua paixão absoluta?

Adrianna deu de ombros novamente.

— Não tenho certeza. Ainda estou descobrindo isso. — O garçom voltou com seu cartão, e ela rabiscou uma gorjeta e uma assinatura no recibo antes de se levantar. — Vamos levar vocês de volta. Vocês deveriam dormir um pouco antes de amanhã.

Eu meio que queria falar com Kel sozinha e ter certeza de que não havia ressentimentos sobre toda a coisa do *Chef Supreme: The Comeback*, mas Adrianna os deixou no hotel deles e eu na casa do *Chef Supreme*. Onde, é claro, as câmeras estavam esperando. Eu esfreguei meus olhos. Assim que a pizza caiu com um baque no meu estômago, eu estava pronta para desmaiar.

Lá dentro, Nia e Joe Baunilha estavam sentados em nossa cozinha ilha com taças de champanhe já derramadas.

— Finalmente — disse Joe Baunilha, tão impaciente quanto Adrianna. — Isso faz parte da sua estratégia? Nos manter acordados até tarde e nos esgotar para que você possa levar para casa a vitória?

Eu bocejei com tanta força que meu maxilar estalou.

— Isso seria uma estratégia terrível — disse Nia. — Ela estaria tão exausta quanto nós.

— Tanto faz — disse Joe Baunilha. — De qualquer forma, os produtores querem algumas tomadas nossas brindando por estarmos entre os três primeiros e relembrando nossas partes favoritas da competição.

A alegre assistente do *Chef Supreme* enfiou a cabeça por trás das câmeras.

— E seria ótimo se vocês pudessem falar bem dos nossos patrocinadores!

Suprimi um gemido quando me sentei. Esta era a última coisa que eu queria fazer agora, mas coleí um sorriso no meu rosto de qualquer maneira.

— Para os três primeiros! — Eu disse, levantando meu copo e batendo contra o de Joe Baunilha e Nia.

— Ao nosso transporte ergonômico!

— Aos incríveis eletrodomésticos da cozinha *Chef Supreme*!

Eu respirei fundo. Minha taça de champanhe estava quase vazia.
Todas as bolhas estavam borbulhando no meu estômago.

— Para a nossa refeição final de quatro pratos!



NOSSO DIA DE PREPARAÇÃO PASSOU ainda mais rápido do que o dia anterior, o que foi bom, pois não me deu tempo para ficar obcecada com Luke e o golpe que ele levou por mim. Eu dirigi Kaitlyn e Kel enquanto cozinávamos o fígado e o moíamos em patê, enquanto esculpíamos um pedaço de peixe gefilte chique, enquanto fervíamos beterraba com ervas e especiarias e estendíamos a massa de babka. Havia estresse na cozinha, sim (especialmente quando percebi como meu primeiro lote de patê era sem graça), mas também havia risadas. E diversão.

Eu estava morrendo de vontade de saber o que Nia e Joe Baunilha estavam cozinhando, mas estávamos separados em cozinhas diferentes para a preparação, já que havia muitos de nós em um só lugar; estaríamos de volta na mesma cozinha amanhã para o serviço. Eu tinha feito algumas perguntas na noite passada entre goles de champanhe, mas Nia tinha sido cautelosa, e tudo que Joe Baunilha me dizia era que seria a “melhor comida que [eu] já tinha enfiado no buraco [da minha cara]”, o que foi nojento.

A manhã do serviço não amanheceu brilhante e clara, mas com uma chuva torrencial. Eu queria ter ido sentar no terraço por uma última de manhã com meu café e ver o sol nascer sobre a cidade, mas o céu estava cinza e a chuva batia no concreto, encharcando o cinzeiro abandonado de Kaitlyn e as espreguiçadeiras de vime. Tentei não tomar isso como um mau sinal.

A final não estava sendo realizada na cozinha do *Chef Supreme*, mas no restaurante de Lenore Smith. Era grande o suficiente para ser três

restaurantes em um, o que significava que era perfeito para este evento, e me lembrou muito a cozinha de Luke, tudo cromado brilhante e aço inoxidável. Os produtores já tinham chegado e marcado limites enquanto traziam nossos carrinhos de preparação, o que me salvou de ter que lutar contra Joe Baunilha com meus cotovelos novamente. Cada um de nós tinha nossos próprios fornos e fogões e tudo mais.

Mantive meus ouvidos atentos para a sala de jantar enquanto desempacotava meu carrinho. Kaitlyn e Kel apareceram em roupas brancas e engomadas do chef, muito parecidas com as minhas; elas eram rígidas, e eu gostaria de ter um dia ou dois para usá-las para que elas não fossem tão difíceis de se mover. Mais uma vez, eu esperava que isso não fosse um mau sinal.

— Onde está meu purê de ervilha? — Joe Baunilha se lamentou do outro lado da cozinha. — Sadie, você pegou meu purê de ervilha?

— A última coisa que eu gostaria de pegar é o seu purê de ervilha — eu disse a ele. Nia, entre nós, apenas enrugou seu nariz minúsculo enquanto enrolava o que parecia ser ostras em uma massa de fubá.

— Então onde está?

— Como diabos eu deveria saber?

Joe Baunilha sacudiu seu carrinho enquanto olhava de prateleira em prateleira.

— Juro pela porra de Deus, se meu purê de ervilha não estiver aqui, eu vou...

— Parceiro. — Aquele era o Joe Careca do lado. — Eu estou com o purê de ervilha aqui.

— Hmph, — disse — quase emocionado? — Joe Baunilha.

— Aceito suas desculpas! — Eu falei.

Enquanto cortava, assava e refogava, comecei a me sentir quase como se estivesse em um sonho. Talvez fosse o brilho das luzes de todas as bancadas de prata e eletrodomésticos e facas, ou talvez fosse a falta de sono indutora de delírio, ou talvez fosse apenas a recusa da minha mente em aceitar que o resultado de hoje decidiria tudo. Se eu tiver o dinheiro. Se eu conseguisse meu restaurante. Se eu me tornasse Chef Supreme.

Se eu merecia o sacrifício que Luke fez por mim. Tipo, se eu caísse e queimasse hoje, ele teria assumido a culpa e perdido o emprego por nada.

Então eu escutei atentamente cada chiado e observei cada panela fervendo e senti cada vestígio de fumaça perto de cada forno. Porque agora isso não era só para mim; era para ele também.

Parecia que dez minutos haviam se passado e, ao mesmo tempo, dez anos se passaram quando a campainha tocou na parede.

— Aperitivos! — Nia gritou. — Pedidos de aperitivos estão chegando!

O pão de Kaitlyn ainda estava quente saindo do forno; emitia o vapor mais celestial enquanto ela cortava a crosta dourada.

— O fígado! — ela chamou. Kel e eu nos amontoamos em volta dela, espalhando fatias de pão torrado com fígado de galinha picado enriquecido com schmaltz — gordura de frango — picante e defumado com páprica e za'atar, e doce com cebolas caramelizadas enegrecidas, quase queimadas. Eu cobri com alho-poró frito e alguns microgreens. Logo, chegou a hora de levar nossos primeiros pratos para os juízes.

A sala de jantar estava cheia de atividade ainda maior do que a de Luke, e todo mundo já estava comendo nossos três aperitivos. Atravessei com a cabeça erguida, mas quase deixei cair o prato quando ouvi um grito.

— Sadie!

Meus olhos quase saltaram da minha cabeça.

— Rachel? — Os juízes poderiam esperar mais um segundo. Eu me virei para ver minha irmã sentada em uma cabine. Com meus pais! Meu rosto se abriu em um sorriso tão largo que torceu alguns músculos da minha bochecha. Eu seria potencialmente a primeira pessoa a se machucar sorrindo? — Oi! O que você está fazendo aqui?

— Surpresa! — Meu pai se inclinou para frente. Diante dele e da minha mãe estavam os pratos do meu aperitivo, o fígado picado. — Sua avó ficaria tão orgulhosa de você!

— Você ficaria surpreso — eu disse a ele. — Então o que vocês...

— Estava uma delícia! — disse minha mãe, tão entusiasmada quanto era possível dizer qualquer coisa. — Estamos tão orgulhosos, querida!

Meu pai assentiu.

— Estou feliz que você não tenha seguido meu conselho. Você pertence aqui.

Diante de Rachel sentou-se um prato desconhecido. Ela olhou para mim e deu de ombros.

— Este é o prato de Nia. Mamãe e papai disseram que compartilhariam o seu comigo. O da Nia estava *muito bom*. — Eu pisquei. Ela piscou de volta, assustada. — Mas não tão bom quanto o seu, é claro!

Ótimo – isso foi uma frase de efeito que Adrianna provavelmente estava parabenizando os cinegrafistas por.

— Bem, aproveitem. Obrigado por terem vindo. E até logo! — Enquanto eu continuava em direção à mesa dos juízes, meus garçons lealmente a reboque, eu vasculhei a sala em busca de outros rostos familiares. Os três concorrentes eliminados que não haviam sido escolhidos como subchefs — Joe Canguru, Ernesto e Oliver — tinham sua mesinha ao lado. Todos pareciam felizes o suficiente enquanto compartilhavam nossos pratos. E havia um casal negro mais velho que reconheci pelas fotos emolduradas que Nia colocou em sua seção da cômoda – provavelmente seus pais.

Cheguei à mesa dos jurados antes que pudesse identificar Luke, se ele ainda estava aqui. John Waterford sorriu para mim do lugar de Luke, o que me deu uma vontade súbita e irracional de socá-lo um daqueles olhos azuis geniais. Além de John Waterford, Lenore Smith e Maz, todos vestidos com smokings ou, no caso de Lenore, um vestido de noite azul brilhante que combinava com seus olhos, várias outras pessoas mais velhas estavam sentadas à mesa. Maz os apresentou como chefs e donos de restaurantes famosos, a maioria dos quais reconheci depois que seus nomes foram dados.

— E, claro, damos as boas-vindas ao Chef John Waterford — disse Maz, seus dentes brancos ofuscantes. — O chef Luke Weston teve a

gentileza de manter seu assento aquecido enquanto ele se recuperava de uma emergência médica.

— E agora que me recuperei, ele foi ainda mais gentil em devolver — disse John Waterford com uma risada. Ninguém se preocupou em perguntar por que, se tantas outras pessoas se sentaram à mesa esta noite, eles não poderiam estar lá julgando. Mas eu sabia que os vários blogueiros e instagrammers do *Chef Supreme definitivamente* o fariam, e eles levariam isso como algum tipo de conspiração. — Já experimentei algumas de suas comidas no *Chef Supreme: The Comeback*, Chef Sadie, e se houver alguma indicação do calibre do que posso esperar esta noite, estou muito animado.

Atrás de mim, eu podia ouvir o distinto *grito* de alegria de Rachel. Minhas bochechas ficaram quentes e vermelhas.

— Obrigada, Chef. Hum, esta noite eu decidi que eu... Eu... — Eu estava apagando o discurso que passei o dia todo formulando, mesmo que fossem literalmente apenas algumas frases. Eu provavelmente deveria ter escrito na minha mão. Embora já estivesse borrado por causa do suor e do calor. — Eu queria mostrar a vocês que a comida judaica Ashkenazi, a comida com a qual cresci, é mais do que latkes e pastrami. Enquanto eu crescia, minha avó gostava de nos fazer fígado picado, que eu sempre me recusei a comer.

Isso me fez rir. Especialmente da vovó Ruth, cuja risada foi a mais sincera de todas.

— Hoje à noite, como meu aperitivo, reinventei o clássico fígado picado, tornando-o algo que eu definitivamente gostaria de comer quando criança — eu disse, e contei a eles tudo sobre o que estava nele. — Espero que vocês gostem.

Joe Baunilha se aproximou de mim.

— Estou animado para servir a minha comida, Chef — disse ele. — Meu objetivo com minha refeição de quatro pratos era ultrapassar os limites do que um jantar requintado pode ser. O meu primeiro prato é um cruudo de robalo com pãozinhos fritos e puré de ervilhas. Espero que a doçura e a acidez do peixe cru equilibrem a rica carne de órgãos de uma maneira que nenhum de vocês provou antes.

Pretensioso, mas tudo bem. Finalmente, Nia se aproximou.

— Ao longo desta competição, consegui cozinhar para vocês muitas das comidas que testei e refinei ao longo dos anos. — Sua voz era alta e clara. — Hoje à noite, quero levá-los em uma jornada de frutos do mar. Como peixes migratórios, às vezes as pessoas crescem em um lugar e acabam em outro. Elas nem sempre têm um mapa, mas às vezes isso leva a surpresas maravilhosas. Para lugares que elas nunca pensaram que adorariam. Estes são todos os pratos que nunca cozinhei antes, que não vieram do meu livro de receitas, mas do meu coração. — Ela deu um sorriso largo e claro. — Meu aperitivo para vocês esta noite é uma ostra frita com molho de tomate verde e pimenta, servida sobre um bolo de milho.

Coloquei minha mão atrás das costas de Joe Baunilha. Eu esperava que ele pairasse ali inutilmente por um momento, mas Nia entendeu minha intenção, porque é claro que ela entendeu. Sua palma bateu na minha com um forte high five.

Os juízes começaram a comer ali mesmo. Meu estômago embrulhou com fios e faíscas enquanto mastigavam pensativamente, perseguindo cada mordida com um gole de água. Eles também tinham pequenos copos de sorvete para limpar os seus paladares entre os nossos pratos. Você não gostaria de nenhum ácido remanescente do cruído de Joe Baunilha fazendo meu fígado ter gosto de metal.

O meu foi o primeiro que dissecaram. E eles gostaram!

— Eu comeria este fígado no café da manhã, almoço e jantar.

— A leveza e a crocância do pão são um contraste perfeito com a textura suave e espessa do fígado.

— Adoro que essas cebolas e alho-poró estejam pairando à beira do queimado. Acrescenta uma complexidade maravilhosa ao prato.

— Estou gostando da acidez dessas groselhas em conserva em contraste com o sabor rico do resto do prato. — Eu dei a Kaitlyn um high five mental.

Depois a de Nia. Eles gostaram dela também!

— Sua ostra é perfeitamente crocante e salgada.

— Eu gosto que o pão não seja muito grosso. O sabor da ostra realmente se destaca.

— O sabor é uma excelente contrapartida, embora eu desejasse que houvesse um toque mais ácido.

— O bolo de milho é tão leve e fofo.

E finalmente o de Joe Baunilha. Que eles também gostaram.

— Seu peixe é fresco, frio e bem ácido.

— Eu gosto dos pães doces crocantes.

— Esse emparelhamento realmente não é algo que eu tenha visto antes, mas não sei por quê. No futuro, quero comê-lo o tempo todo.

Procurei Luke novamente enquanto voltava para a cozinha para preparar o segundo prato, mas não o vi em lugar nenhum. Havia mesas por toda parte, pequenos recantos onde ele poderia estar escondido.

Na cozinha, Kaitlyn estava em pânico.

— O peixe gefilte não montou. — Ela estava de pé sobre o tronco dele, cutucando-o com uma colher. Meu estômago se apertou. Nós trituramos todos os peixes e os comprimimos em um tronco ontem para que ele pudesse endurecer durante a noite na geladeira e ficar bonito e compacto, mas isso claramente não funcionou. Enquanto eu observava, ele se desfez em mingau.

Peguei sua colher e tomei um gosto. Algo tinha dado errado, claramente: a textura não estava como o esperado, muito macia e ainda de alguma forma um pouco arenosa ao mesmo tempo. Devo ter esquecido algum ingrediente essencial, mas não importava agora.

— Droga — eu disse de qualquer maneira. Kaitlyn se encolheu, e eu imediatamente me senti mal. — Você não. Não é sua culpa. Vamos pegar o arenque em conserva e ver como está indo.

O arenque em conserva estava, felizmente, melhor: grosso, carnudo e ácido, as cebolas que eu coloquei no pote ainda firmes e crocantes.

— Nós temos isso, pelo menos — eu disse, minha mente já se movendo. — Não podemos servir o peixe gefilte, mas podemos servir o arenque. Nós vamos fazer isso dar certo.

Meu coração disparou enquanto eu marchava de volta para a mesa dos juízes com meu segundo prato. Eu esperava que minha correção de

último segundo funcionasse.

— Meu segundo prato vem do arenque em conserva que meu pai costumava comer direto do pote, o que eu sempre achei nojento — eu disse. Ouvi meu pai soltar uma grande gargalhada. — O que eu tenho para vocês é arenque em conserva e cebola com manteiga marrom para ficar mais saboroso, servido com purê de batata com endro e batata frita crocante.

Os juízes levaram algumas mordidas para falar.

— Gosto disso, mas não seduz do jeito que seu primeiro prato me seduziu — disse John Waterford. — É um pouco simples. — Eu mantive um sorriso no meu rosto, mas xinguei dentro da minha cabeça. Os juízes gostaram dos sólidos de manteiga marrom, mas meu purê de batatas estava ligeiramente plano. Eles gostaram da crocância dos chips, mas não acharam que combinavam com o resto do prato, o que fazia sentido, já que originalmente tinha sido planejado para acompanhar o peixe gefilte. Eu deveria ter deixado de lado.

Nia lhes serviu um camarão de churrasco vietnamita em um caldo de camarão com legumes frescos e em conserva e salada de ervas; os juízes não conseguiam parar de elogiar o preparo do camarão e o sabor do caldo, mas queriam um pouco mais de frescor de ervas da salada. Joe Baunilha fez um sous vide de frango com molho de lagosta e um picadinho de batata crocante e, embora os jurados tivessem gostado de todos os componentes, eles não tinham certeza de como eles se encaixavam.

Vamos ao prato principal. Meu estômago ainda estava borbulhando nervosamente quando encontrei Kel e Kaitlyn na cozinha, onde eles estavam desembalando as beterrabas preparadas de ontem.

— Eles não derreteram da noite para o dia, não é?

— Não acho que seja fisicamente possível que a beterraba derreta — Kel disse.

— Não diga isso muito alto, ou Nia começará a nos dizer a temperatura e as condições exatas que seriam necessárias — disse Kaitlyn. — Não, tudo parece bem. Vamos preparar tudo isso enquanto você se concentra em conseguir cozinhar aquele pato perfeitamente.

Conseguir cozinhar perfeitamente o meu pato era de extrema importância; seria extremamente embaraçoso cozinhar mal ou demais minha proteína principal no final. Então eu cruzei a pele em meus peitos de pato em um padrão X limpo, salgando-os e me certificando de que eles estavam totalmente secos antes de colocá-los com a pele para baixo em uma panela de ferro fundida fria. Eu pairava sobre eles enquanto eles chiavam, deixando a pele bonita e crocante; assim que o chiado começou a diminuir, eu os virei para cozinhar do outro lado. *Parecendo bom*, pensei enquanto acenava com aprovação para o topo marrom-dourado, para a forma como a gordura estava começando a se desfazer através da carne escura e rica. Eu cutuquei meus testadores – também conhecidos como aqueles que eu não enviaria para os juízes – impiedosamente, até ter certeza absoluta de que eles estavam na temperatura certa. Enquanto meus peitos de pato descansavam, absorvendo toda aquela suculência maravilhosa, fiz uma visita a Kaitlyn e Kel para começar a empratar.

— Os torresmos estão na fritadeira? — Eu perguntei. Não tínhamos pele de pato extra, porque eu queria cozinhar os peitos com a pele, então estávamos usando pele de frango. Esperançosamente, os juízes não se importariam.

Kaitlyn saudou.

— Colocando-os agora, Chef!

De todos os meus pratos até agora, eu me senti mais confiante neste enquanto o atravessava pelo restaurante. Eu podia ver as pessoas já devorando; Estiquei o pescoço enquanto passava para ter certeza de que ninguém tinha carne mal cozida ou cozida demais, mas tudo parecia bom. Eu também estiquei meu pescoço para procurar Luke, porque se ele fosse experimentar um dos meus pratos, eu gostaria que ele experimentasse *este*. Eu ainda não o vi.

Enquanto os garçons colocavam meus pratos diante dos juízes, limpei a garganta.

— Tenho para vocês uma brincadeira com borscht: beterrabas em uma variedade de formas, de frescas a em conserva e em purê, com sementes de mostarda, cebola, pato e pele de frango crocante.

Um dos juízes convidados cutucou uma beterraba com o garfo.

— Você colocou algum tipo de fruta ou vegetal em conserva em todos os pratos. Você acha que pode confiar demais nessa técnica?

Eu... realmente não tinha notado isso até agora. Tentei esconder minha surpresa e disse, o mais alegremente possível:

— A comida ashkenazi usa muito conserva. Estávamos frequentemente correndo para salvar nossas vidas, o que tornava os alimentos frescos inconvenientes.

Isso trouxe risadas ao redor da mesa, e os jurados convidados não puderam argumentar com “correr por nossas vidas”. Eles mergulharam.

— Estou gostando das beterrabas e do pato juntos. Não é uma combinação que eu já experimentei antes, mas realmente funciona.

— Geralmente não sou fã de cebolas cruas, mas os pedacinhos que você espalhou estão perfeitos com as beterrabas e a riqueza do pato.

— A pele de frango adiciona um bom elemento gorduroso e crocante, mas eu teria preferido a pele de pato.

Eles adoraram o de Nia, um wrap de alface com peixe defumado e casca de melancia em conserva.

— Este peixe gordo e oleoso com a doçura e acidez da casca em conserva é estelar. É sulista sem ser sulista. — Já a brincadeira de Joe Baunilha com salsicha e pimentão não foi tão boa. — Sua salsicha está um pouco sem graça.

E então chegou a hora da sobremesa, da maior refeição da minha vida. Muita coisa dependia deste curso final. Meu coração disparou quando colocamos nossos primeiros beignets de babka na fritadeira.

— Gente, obrigada. — Eu me virei para Kaitlyn e Kel, que estavam pairando sobre a fritadeira comigo, já que não tínhamos muito o que colocar no prato ou preparar. Tudo repousava sobre essas pequenas pepitas de chocolate e massa açúcarada, junto com o molho de cereja fervendo no fogão. — Eu sei que provavelmente não é fácil, considerando que vocês dois queriam estar aqui em vez de...

Kaitlyn me deu um tapa nas costas, quase me mandando de cara na fritadeira. Agora *essa* seria uma sobremesa memorável.

— É o que é. Se não pode ser eu, pode muito bem ser você — disse ela com franqueza. — Além disso, há sempre o *Chef Supreme: Back in the Fire*.

— Você não vai ganhar isso, infelizmente — disse Kel, franzindo a testa. — Porque eu vou ganhar.

A quarta temporada foi *Chef Supreme: Back in the Fire*, onde os concorrentes não vencedores das três primeiras temporadas voltaram para competir pelo título e prêmios mais uma vez. Não havia razão para pensar que eles não fariam isso novamente em algum momento. Embora se eu não ganhasse hoje, não tinha certeza se gostaria de voltar a competir.

Eu realmente tinha pensado nisso?

Eu cutuquei o pensamento com um dedo mental, tentando descobrir se era arrogância falando, delírio ou mentira. Mas não. Era verdade, e era real. Eu estava feliz por estar competindo agora, mas não voltaria e faria isso de novo. Porque, percebi, eu já tinha conquistado o que procurava. Sim, eu queria o prêmio em dinheiro e o título. Mas aprendi a gostar de mim mesma, aprendi tudo o que podia fazer, e isso era muito mais importante.

— Está pronto! — Kel gritou quando a bolinha de bondade foi para o topo da fritadeira. Tiramos a cesta, sacudindo-a e deixando o óleo pingar de volta na fritadeira. Todos nós a encaramos, esperando que esfriasse o suficiente para provarmos

Não importa o quê, seria o suficiente.



— É UM POUCO PESADO — disse Lenore Smith, franzindo o nariz. Ela colocou meu beignet babka de volta em seu prato em sua poça de molho carmesim brilhante. — Quando penso em um beignet, penso em algo leve, fofinho. Isso é denso e mastigável.

— Concordo — disse um dos jurados convidados. — Gosto do sabor, mas a textura deixa a desejar. Eu realmente acho que precisa de algo mais no prato para iluminá-lo, pelo menos – um pouco de sorvete com tempero, talvez, ou até mesmo um chantilly.

Eu mordi minha língua. Eu queria fazer chantilly, mas simplesmente ficamos sem tempo.

— Obrigada.

Eu mal conseguia me concentrar enquanto os juízes examinavam as sobremesas de Nia e Joe Baunilha. Eu tinha uma ideia de que eles gostaram das “vieiras” de banana caramelizada de Nia com um kheer de inspiração indiana – também conhecido como pudim de arroz de leite de coco com passas, água de rosas, nozes e cardamomo. Eles pareciam gostar do prato de queijo extravagante de Joe Baunilha, incluindo o sorvete de queijo azul. Eu estava distraída, porém, por uma avassaladora sensação de alívio. Tudo estava feito. Eu tinha terminado. Eu ganharia, ou não, mas pelo menos estava feito.

— Obrigado, chefs — disse Maz. — Agora vocês podem se sentir à vontade para se misturar com suas famílias antes de voltarmos para a cozinha do *Chef Supreme* para dar o veredicto final.

Claro que eu queria me misturar com minha família e colocar todas as fofocas em dia, mas minha bexiga cheia me cutucava

insistentemente. Então eu passei para prometer a eles que voltaria logo e então fui direto para o corredor para o banheiro.

Onde um rosto familiar estava esperando por mim, bem do lado de fora do banheiro acessível para uma pessoa.

— Luke — eu disse.

Ele se virou para mim.

— Sadie.

A conversa da sala de jantar desapareceu em estática atrás de mim.

— Eu não achei que você estivesse aqui — eu disse. — Eu procurei por você. Eu não posso acreditar...

Ele levantou um dedo para me parar.

— Não aqui. Aqui. — Ele me conduziu até o banheiro, então o trancou atrás de mim. No que diz respeito aos banheiros, este era o caminho a seguir: muito espaçoso, muito limpo, com música calma tocando no teto, uma vela perfumada acesa na mesa lateral de madeira escura e pinturas reais na parede. Este banheiro era mais chique do que a maioria dos quartos de hotel em que eu já estive.

Embora o banheiro fosse espaçoso, grande o suficiente para caber um par de poltronas macias se o vaso fosse removido, Luke e eu ainda estávamos perto um do outro. Tão perto que eu podia ver cada pulsação de seu pulso em sua garganta.

— Eu estava aqui o tempo todo — ele disse. — Com meu pai. Estávamos escondidos em uma alcova ao lado. Acho que eles me queriam longe o suficiente para que eu não pudesse distrair, mas perto o suficiente para que pudessem tirar algumas fotos minhas comendo na câmera.

Havia tantas coisas que eu queria dizer, mas as primeiras coisas primeiro:

— Você gostou da minha comida?

— Sadie. — Luke pegou minhas mãos nas dele e apertou. — Eu *adorei* sua comida. — Eu teria pensado que nada poderia fazer meu coração palpitar como essas palavras, mas então ele continuou. — O fígado picado derreteu na minha boca com a sensação mais deliciosa. O arenque em conserva era azedo e carnudo e resistiu aos meus dentes

apenas o suficiente para travar uma batalha. Seu pato era tão saboroso, as beterrabas tão suculentas, lisas e macias. E os beignets babka? Eles eram mais doces que seus lábios.

Isso foi o suficiente para eu reivindicar seus lábios com os meus. Eu me pressionei contra ele com urgência... o que me lembrou da mesma urgência com a qual eu vim aqui para ir ao banheiro, e isso meio que tirou o clima. Então eu o beijei mais uma vez, suave e gentilmente, e então me afastei.

— Podemos continuar fazendo isso agora que não há mais conflito de interesses?

— Eu certamente espero que sim — disse Luke, e aquele toque de sotaque britânico ressurgiu em seu tom.

Eu me afastei com o menor dos suspiros, mantendo-me perto o suficiente dele onde nossas mãos ainda estavam entrelaçadas.

— Eu gostaria que você não tivesse se sacrificado por mim.

— Você faz parecer que eu me joguei na frente de uma bala por você — disse ele secamente.

— Bem, você meio que fez. Em termos de carreira.

Ele revirou os olhos. Como eu não tinha focado em seus cílios antes? Eles eram mais longos e exuberantes do que qualquer cílios naturais que eu já tinha visto.

— Verdade seja dita, não foi um sacrifício tão grande. O trabalho foi uma decisão de última hora, ajudada por muita pressão do meu pai. Não tenho gosto pela fama e descobri que não gosto muito de estar na TV. Estou bem feliz por estar de volta à cozinha nos bastidores. — Ele sorriu. — Além disso, considere a vingança por ser tão idiota com você desde o início. Doe a chamada de Sandy, mas eu não queria arriscar sua participação no programa.

Isso não me fez sentir inteiramente melhor, mas aliviou um pouco a culpa.

— Talvez você devesse fazer disso um padrão.

— Não estar na TV?

Eu balancei minha cabeça.

— Não ouvir seu pai.

Ele deu um passo para trás, esticando meu braço, virando o rosto para que ele não estivesse mais olhando diretamente para mim. A iluminação ambiente no teto delineava seu perfil em ouro.

— Você não entende.

— Acho que entendo. — Tentei chamar sua atenção, mas ele estava olhando teimosamente para longe. — Você aceitou esse papel de juiz porque você deixou seu pai te pressionar. Você cozinha comida francesa chique porque deixa seu pai te pressionar. Aquele restaurante, West? Não é você. Não é o que você quer.

Ele puxou sua mão como se fosse me perguntar como eu sabia.

— Você foi muito claro comigo sobre o que você quer. — Eu dei um passo mais perto. Desta vez, ele não recuou. — E é mais do que isso. É a maneira como seu rosto se ilumina quando você fala sobre a comida da sua halmoni. A maneira como você rabiscou seu amor por aquela comida no menu daquele bar coreano secreto. Como você adorava rir, conversar e se misturar com os velhos de lá, frequentadores regulares que se sentiam à vontade, acolhidos e em casa.

— Mas você...

— Eu cozinhei com meu coração hoje. Eu cozinhava a comida dos meus ancestrais, com um pouco do meu toque, e era bom porque eu me *sentia* bem. Você também tem que cozinhar o que está em seu coração, e não é comida francesa chique. Você me disse isso. Coloque-se nesse prato.

— Você... — Ele sumiu. Esperei que ele me dissesse que eu não sabia do que estava falando, que claramente não o conhecia tão bem quanto achava que conhecia.

Mas ele apenas deu a volta em mim e saiu pela porta. Ele deu passos, não pisou com força. Ele não tinha dito adeus.

Eu não tinha ideia do que isso significava. Eu tinha que ir atrás dele.

Mas primeiro, eu realmente, *realmente* tinha que fazer xixi.

Alguns gloriosos minutos de liberação depois, eu estava voltando para a sala de jantar quando um casal familiar entrou na minha frente. Eu quase fui direto para eles. O que seria apropriado, considerando quem eles eram.

O homem e a mulher mais velhos nas roupas sempre caras que eu xingava, derramava comida, empurrava, ignorava. O casal que provavelmente seria mais bem servido se corresse na direção oposta de mim.

— Eu sinto muito — eu disse. Achei que poderia muito bem começar pedindo desculpas, considerando que provavelmente de alguma forma eu dei a eles o único prato de arenque em conserva com escamas, ou desequilibrei o pato e o borscht de modo que derramaram no colo deles. — Espero que tenham gostado da refeição. — Fui contorná-los para evitar mais catástrofes, mas o homem se moveu diretamente na minha frente.

— Chef Sadie, vimos muito da sua comida nesta competição, e eu sinto que finalmente é hora de nos apresentarmos — disse ele. — Meu nome é Harold Arlington. Minha esposa é Beverly Arlington.

— Assim como o Arlington Restaurant Group — eu disse. — Isso é engraçado.

Beverly Arlington me deu um sorriso gentil.

— Querida, somos donos do Arlington Restaurant Group.

Eu pensei que não poderia ter me curvado mais ao redor deles, mas de alguma forma eu consegui. Um arrepio de corpo inteiro.

— Oh meu Deus, eu não posso acreditar que...

— Chega de desculpas — disse Harold Arlington. — Por favor. Estamos tentando conversar com você há séculos. Nossa amiga Lenore Smith contou a você?

— Não — eu disse, ainda me encolhendo. — Mas ela diz muito pouco para nós. Conflito de interesses, eu acho.

— Claro, isso faz sentido.

Eles poderiam... eles poderiam querer...

— Queremos investir em você — disse Beverly Arlington.

De alguma forma eu não tive um curto-circuito. Bem, eu tive um curto-circuito por dentro – eu não acho que nenhum dos meus membros poderia ter se movido, mesmo que uma brigada de chefs estivesse tentando passar atrás de mim com panelas e facas quentes. Mas eu estava realmente impressionada comigo mesma que eu não

comecei a me sacudir ou bater minha cabeça contra a parede, porque isso era literalmente o quão chocada eu fiquei. Claro, eu provavelmente teria descoberto antes se meu cérebro não estivesse tão exausto.

— Minha família é judia Ashkenazi, e sua comida me lembra *minha* comida, da melhor maneira possível — continuou Beverly Arlington. Eu consegui ouvir as palavras dela através do zumbido de *o queeeeeeeeeee*, embora eu não tivesse certeza de quão bem elas estavam grudando na minha cabeça. — Você estava certa quando disse que não há restaurantes judeus sofisticados o suficiente. As pessoas ainda pensam em nossas tradições alimentares como bagels e latkes, quando há muito mais para ser visto e comido. E achamos que você é a pessoa certa para divulgar isso.

Abri minha boca para agradecê-los, mas o que saiu foi:

— Jesus Cristo.

Beverly riu.

— Não há necessidade de metê-lo nisso — ela disse. — Mas honestamente, querida, você realmente fez de nós fãs. Eu sei que é melhor você voltar para seu público adorador e sua família, mas queríamos ter certeza de que você soubesse que estamos interessados. Entraremos em contato formalmente assim que a gravação terminar oficialmente.

As palavras finalmente chegaram aos meus lábios.

— Obrigada. Oh meu Deus, muito obrigada.

Harold Arlington piscou para mim.

— Estamos ansiosos para conversar mais, Sadie. — Quando ele apertou minha mão, ele me passou um cartão de visita. Eu o levantei para admirá-lo enquanto eles se afastavam. Parte de mim esperava que fosse uma pegadinha elaborada, mas não, era real. Em relevo e tudo. The Arlington Restaurant group. Era ouro de verdade nas letras?

Um grito veio de perto, e meus ouvidos se levantaram em alarme. *São os verdadeiros Harold e Beverly Arlington gritando com os dois impostores que roubaram seus cartões de visita e fugiram.*

Você precisa parar com tudo isso de se rebaixar, disse vovó Ruth com firmeza. *Você não provou a si mesma que conseguiria até agora?*

E ela estava certa. *Eu* estava certa. Embora, é claro, a maneira como eu pensava sobre mim mesma não seria uma solução mágica. Eu teria que me concentrar nisso. Certificar de que eu estava falando e pensando em mim do jeito que eu merecia.

Eu sabia que valia o esforço.

Acontece que o grito não veio da sala de jantar: veio de um dos espaços privados para eventos nos fundos, usado atualmente como espaço de armazenamento para o equipamento técnico do *Chef Supreme*. A tripulação estava discutindo? Eu me aproximei, esticando o pescoço para ver através da porta entreaberta, e minha mão voou para minha boca quando as pessoas começaram a gritar novamente.

Era Luke. E seu pai.

Charles Weston estava novamente em um smoking completo, um que claramente tinha sido feito sob medida para ele. Seu cabelo prateado estava praticamente em pé, e seus olhos azuis estavam gelados.

— Você perdeu a cabeça, Luke. — Agora que eu podia vê-lo, percebi que gritar pode não ter sido a melhor maneira de descrever como ele estava falando – sim, ele era extremamente barulhento, mas não havia saliva voando de sua boca, nem peito estufado com auto-importância. Ele estava *ordenando*. — Isso é tudo pelo que já trabalhamos. E você vai jogar tudo fora pelo... quê? Alguma união casual rápida? Um bar? Você nunca mais será avaliado pelo *New York Times*. Você tem três estrelas agora. Quatro estrelas estão ao seu alcance!

Luke respondeu sem gritar. Sua voz estava calma, tanto que eu tive que me inclinar para ouvi-lo. Apenas sua postura rígida, os tendões se destacando como cordas de aço em seu pescoço, traíam que ele não estava totalmente relaxado.

— Não é o que *nós* já trabalhamos. É pelo que *você* já trabalhou. Existe uma diferença.

Seus olhos olharam por cima do ombro de seu pai e para fora da porta entreaberta. Me encontraram. Suavizaram. Fiquei ali e tentei comunicar através dos meus olhos que estava com ele, que achava que ele estava fazendo a coisa certa. Isso era muito para colocar em um

simples contato visual, mas eu esperava que a essência geral fosse transmitida.

Ele se voltou para seu pai.

— Eu não me importo se eu for avaliado pelo *Times*. Eu não me importo com minhas três estrelas. Conseguir essas estrelas me deixou infeliz. Eu quero fazer o que eu amo. Eu quero cozinhar com o meu coração.

— Você está cometendo um grande erro.

Luke ficou forte.

— Pelo menos será o *meu* erro para cometer.

Orgulho se desenrolou em meu coração.

Seu pai balançou a cabeça novamente.

— Bem, não volte correndo para mim com o rabo entre as pernas quando tudo estiver de barriga para cima. — Ele parou um momento, como se esperasse que Luke admitisse quão errado ele estava e cair de joelhos para implorar por perdão, mas Luke apenas o encarou. Então seu pai se virou, examinando a sala vazia com seus olhos gélidos, e saiu correndo pela saída, não olhando na minha direção enquanto passava por mim. Luke o observou ir, então o seguiu assim que seu pai desapareceu de volta na sala de jantar.

Ele parou diante de mim no corredor. Dei-lhe um sorriso hesitante, um que eu esperava dizer que achava que ele tinha tomado a decisão certa. Ele sorriu de volta, deu um passo em minha direção...

... e então uma mão apertou meu ombro.

— Aí está você — Adrianna disse secamente, bem no meu ouvido. — Eu estive procurando por você em todos os lugares. Temos que voltar para a cozinha do *Chef Supreme* para o julgamento.

Os olhos de Luke estavam escurecendo.

— Posso ter mais um minuto?

— Estamos em um cronograma apertado — disse ela com firmeza.

— E vocês não querem que ninguém entre com vocês dois conversando em particular, não é?

Eu não tive muita escolha. Eu dei a Luke um pequeno aceno de cabeça e esperei que ele tivesse entendido que eu estava dizendo que

falaria com ele mais tarde.

• • •

A TENSÃO ESTAVA alta quando voltamos para a cozinha do *Chef Supreme* pela última vez. Nia passou todo o trajeto aqui batendo os dedos no joelho em uma cadência frenética e cada vez mais rápida, e Joe Baunilha passou o passeio inteiro lhe dando olhares cada vez mais irritados. Até eu tive que admitir que queria arrancar seus dedos até o final. Mas agora estávamos aqui, nós três alinhados na frente da mesa dos juízes, com os rostos sérios e severos de Lenore Smith, John Waterford e Maz Sarshad olhando para nós.

Nós seis não éramos as únicas pessoas na câmera. Todos os nove chefs eliminados também estavam lá, alinhados de trás para frente em ordem, de modo que Kaitlyn e Megan estavam na frente. E eles trouxeram nossas famílias ao restaurante! Rachel saltou para cima e para baixo na ponta dos pés com ansiedade; atrás dela, meus pais apertaram as mãos.

Eles já haviam gravado as deliberações dos juízes. Era hora de anunciar quem tinha vencido.

Eu estava pronta. Pronto para ouvi-la. Pronta para saber o que quer que viesse.

Embora eu tivesse um sentimento positivo. Eu cozinhei a melhor refeição que pude. Sim, havia algumas coisas que eu poderia ter feito diferente, e que eu *faria* diferente se tivesse tempo para cozinhar a refeição novamente. Mas fiquei feliz com o meu desempenho.

Feliz comigo mesma.

— Chefs — disse Maz magnanimamente. — Vocês passaram semanas aqui na cozinha do *Chef Supreme*. Vocês suportaram noites de pouco sono e dias longe de suas vidas e famílias. Vocês lutaram batalha após batalha, cozinhando para nós alguns dos mais incríveis pratos de comida. E tudo isso...

Pausa dramática de assinatura.

— ... se resume a este momento. Quando um de vocês será nomeado Chef Supreme.

Ele olhou de mim para Nia e Joe Baunilha. Eu esperava que fosse um bom sinal ele ter olhado para mim primeiro.

— Vocês três devem estar felizes com os pratos que vocês fizeram hoje — Maz continuou. — Eu pagaria com prazer por qualquer um deles em um restaurante três estrelas. Todos nós estamos animados para ver o que vocês farão a seguir e para onde a comida de vocês os levará.

Uma pausa dramática ainda mais longa. Eu cerrei meus dentes.

— No entanto, apenas um pode ser nomeado Chef Supreme.

Cruzei todos os dedos em ambas as mãos. Cruzei os dedos dos pés dentro dos sapatos. Considerei brevemente cruzar meus olhos, mas decidi ir contra isso com toda a coisa das câmeras.

— O mais novo Chef Supreme... é...

Meu coração disparou. O sangue trovejou em meus ouvidos.

— CHEF NIA!

Nia gritou tão alto que o som poderia ter perfurado meus tímpanos. O que foi bom, porque encobriu o som do meu coração caindo em meus pés e batendo contra o chão.

Eu disse a mim mesma que ficaria bem se não ganhasse. E eu ficaria.

Mas estaria mentindo se dissesse que não me decepcionei.

Ainda assim, quando eu coloquei um sorriso no meu rosto para as câmeras, ele relaxou em algo real.

— Parabéns — eu disse, dando um abraço rápido em Nia antes que os outros pudessem vir e inundá-la.

Joe Baunilha chutou o chão.

— Parabéns — ele murmurou tão baixinho que eu mal podia ouvi-lo. Eu ainda não gostava dele, mas esperava que o fato de ele estar entre os três primeiros impressionasse seus pais e seus irmãos médicos.

Maz falou sobre o barulho.

— Chef Nia, você nos impressionou muito esta noite com a alma, a criatividade e a simples e velha delícia de sua comida — disse ele. — Parabéns, Chef Supreme Nia!

Nia estava soluçando. Os chefs eliminados se reuniram em torno dela para abraçá-la e lhe dar os parabéns. Sua família abriu caminho através do bando, aplaudindo e chorando.

Rachel e meus pais se aproximaram.

— Desculpe, Sadie — Rachel disse sinceramente depois de me esmagar em seus braços. Meus pais murmuraram desculpas em meus ouvidos também. — Eu sinto muito. Eu sinto muito.

— Eu não — eu disse, recuando. — Vocês conhecem o Arlington Restaurant Group?

Rachel gritou quando contei a ela sobre meus novos investidores.

— Se você me perguntar, parece que você realmente ganhou também.

— Sim — eu disse. — Eu ganhei.

O estouro de rolhas de champanhe tomou conta da sala enquanto Adrianna me apressou para o lado para obter uma foto de reação rápida. Não a última – todos nós teríamos que voltar amanhã para fazer nossos últimos depoimentos no final.

— Estou feliz por Nia — eu disse sinceramente para a câmera. — Obviamente, estou desapontada por não ter sido eu, mas ela merece. E vocês não viram o último de mim!

O champanhe estava seco e borbulhante e levemente doce na minha garganta. Bebi enquanto brindamos a Nia, Maz, John Waterford, à comida em geral, e então olhei para cima para ver Luke parado na porta anteriormente vazia. Apenas parado ali. Inclinando-se contra o quadro. Pernas cruzadas casualmente no tornozelo, cabeça inclinada para o lado enquanto observava o que estava acontecendo.

Por um momento, esqueci de respirar.

Ele percebeu que eu o notava. Ele sorriu. Ele deu um passo para trás.

Eu o segui, vagando atrás dele como se estivesse em um sonho. Ninguém ao meu redor percebeu. Todo mundo estava ocupado com Nia, bêbada fazendo torradas atrás de torradas, e meus pais estavam ocupados conversando entusiasticamente com os pais de Nia e Joe Baunilha.

Estávamos sozinhos no corredor. Finalmente sozinha. Sem Adriana. Sem câmeras. Nenhuma competição pairando sobre nossas cabeças.

— Quem ganhou? — ele perguntou.

— Nia.

— Eu sinto muito.

— Eu não.

O sorriso que ele me deu era como se estivéssemos compartilhando um segredo. O que a gente estava fazendo, eu acho. Quando ele agarrou minha mão e fez sinal para que eu o seguisse, eu o fiz.

— Eu acho que o que você fez foi muito corajoso — eu disse enquanto caminhávamos pelo corredor em uma direção que eu não tinha ido antes. — Enfrentar seu pai assim.

— Obrigado. — Ele remexeu no bolso com a mão livre, saindo dele segurando uma chave prateada brilhante. — Eu não tenho certeza de como me sentir sobre isso. Ele nunca esteve tão bravo comigo antes.

— Talvez ele precise estar com raiva de você.

Ele brincou com a chave, tentando colocá-la na fechadura de uma porta sem etiqueta enquanto me dava um sorriso torto.

— Veremos. Acho que ele vai esfriar em uma semana ou duas. Eu só espero que ele eventualmente entenda.

— Eu também espero — eu disse a ele. A chave clicou na fechadura e a porta se abriu. Levava a uma escada estreita e escura que terminava no alto de outra porta. — Onde estamos indo?

— Você vai ver quando chegarmos lá. — Ele começou a subir as escadas. Eu continuei atrás dele.

— É um sótão? — Ele não respondeu. — É um sótão de *assassinato*?

Ele parou na escada, virando-se para que eu pudesse vê-lo levantar uma sobrancelha.

— Um sótão de assassinato? Isso existe?

Dei de ombros. Ele balançou a cabeça, um sorriso irônico no rosto.

— Não é um sótão de assassinato. A menos que você esteja planejando ser o assassino.

— Infelizmente, deixei minhas facas na minha cozinha.

A porta no topo da escada estava destrancada. Luke a abriu, o que nos inundou com uma rajada de ar quente. eu vacilei o degrau estreito, mantida em pé pela sua mão, e continuou. Para o telhado.

O prédio *do Chef Supreme* não era alto, então não tínhamos uma visão mágica das luzes da cidade ou do Central Park relaxando à distância. E este não era um belo telhado com cadeiras e mesas e vasos de plantas florescendo ao sol; era um daqueles telhados em que provavelmente não deveríamos estar, com um chão coberto de manchas brancas e pretas de cocô de pombo e algo industrial zumbindo atrás de uma configuração fortemente trancada. Mas Luke me levou até a borda, de mãos dadas, e o rio Hudson brilhou diante de nós, as luzes de Nova Jersey ao longe. Lindo. Senti algo dentro de mim se soltar e relaxar. Talvez a parte de mim que estava acostumada a se apresentar para as câmeras sempre presentes, ou a parte que tentou afastar meus sentimentos por Luke.

Fosse o que fosse, já tinha ido embora.

Eu aprovo esse menino, murmurou vovó Ruth. Mesmo não sendo judeu. Você apenas terá que criar as crianças judias. Você está planejando me dar bisnetos em breve, certo?

Eu a afastei, deixando-me apenas comigo mesma. Então foi com total abandono que peguei o rosto de Luke em minhas mãos e o beijei com força, beijei-o para que ele pudesse sentir cada minuto que eu estava esperando por ele, beijei-o ali sob as estrelas. Eu poderia não ter sido capaz de vê-las, mas eu sabia que elas estavam lá.

Epílogo



COMO EU DISSE ANTES, MINHA VIDA TEM O HÁBITO DE MUDAR ENQUANTO ESTOU NUA. Às vezes é um hábito desagradável. E, às vezes, é um pouco menos desagradável.

Eu gemi ao som da voz de Luke, rolando em sua cama e enrolando os lençóis em volta das minhas pernas. Eles cheiravam como ele, como calor, calma e paz.

— É muito cedo.

— É quase meio-dia. — Ele se sentou na cama ao meu lado, inclinando-se para deslizar a mão sobre a curva do meu quadril e costas. Embora estivéssemos fazendo isso há quase um ano, o toque de seus dedos ainda fazia minha pele formigar da maneira mais deliciosa. — E caso você tenha esquecido, hoje é um grande dia.

Eu me levantei. Seus olhos saltaram para o meu peito, então de volta para cima.

— É hoje! Ah meu Deus! — Ele se inclinou e seus lábios percorreram minha mandíbula até meu pescoço, onde pararam para roçar minha pele com os dentes. Eu estremeci, arqueando minhas costas.

— Você acha que talvez tenhamos *alguns* minutos?

Ele sorriu para mim, então me inclinou de volta na cama, empurrando-me no colchão com seu peso. Deixei escapar um suspiro feliz com a sensação de seu corpo descansando em cima de mim, pronto para se mover com a menor contração minha. Ele estava completamente vestido com seu novo uniforme – não mais smokings ou ternos, agora jeans escuros e camisas de colarinho – mas eu podia senti-lo duro contra minha perna, pronto para ir.

— Talvez *alguns*.

E sim. Era uma mudança de vida a cada vez.

Depois de um banho rápido, eu coloquei a roupa que eu tinha arrumado na noite anterior, um lindo vestido florido e Converse dourado brilhante. Meu vestido ficaria coberto pelo meu casaco de chef a maior parte da noite, mas eu ainda queria parecer bonita. Coloquei maquiagem e alisei meu cabelo até que ele brilhasse. Apresentei-me a Luke para inspeção. Ele sorriu preguiçosamente e me disse que gostava mais de mim totalmente nua, o que foi quase o suficiente para me deixar totalmente nua novamente. Mas já estávamos atrasados o suficiente, então eu relutantemente saí correndo pela porta para o elevador, ele nos meus calcanhares.

Passei muito tempo aqui na cobertura de Luke no West Village no ano passado, principalmente porque era uma melhoria significativa em relação ao apartamento de dois quartos apertado que aluguei com Kaitlyn no Brooklyn. Ele tinha vista para o rio em vez de latas de lixo, e um elevador para levá-lo até sua porta em vez de cinco lances de escada, e armários limpos e bonitos em vez de armários sujos visitados por um rato ocasional. O que estava bem para Kaitlyn, pelo que entendi, Megan estava passando muito tempo lá no meu lugar. Suspeitei que nós dois tornaríamos as coisas oficiais em breve em relação ao aluguel.

Mudar-se para Nova York foi uma decisão fácil de tomar. Não havia muito para mim em Seattle além da minha família – de quem eu sentia falta – e os Arlingtons realmente queriam que eu fizesse minha estreia em um restaurante na capital gastronômica do país. Embora eu tenha recebido mensagens de vários restaurantes em Seattle no caso de eu querer ficar, dizendo que eles adorariam que eu subisse a bordo e que estariam boicotando Derek e sua comida. A última vez que ouvi, o Green Onion estava à beira da falência.

Eu estaria mentindo se dissesse que não senti uma pontada de prazer com a notícia.

Kaitlyn também veio para o passeio. Como semifinalista, ela também estava em alta demanda, embora tivesse escolhido não abrir seu próprio restaurante ainda. Ela estava circulando por alguns dos

melhores restaurantes de Nova York, descobrindo quem ela queria ser como chef. Eu tinha fé nela que ela descobriria.

Luke e eu caminhamos rapidamente pela calçada, evitando os turistas que vagavam em busca da Magnolia Bakery. Algumas pessoas olharam duas vezes quando passamos, claramente pensando que parecíamos familiares, mas não era como se o *Chef Supreme* tivesse me concedido fama instantânea em relação ao público em geral. Muitas pessoas assistiram ao programa, mas não nos tornamos grandes celebridades. O que foi bom para mim. Os Arlingtons me testaram com um restaurante pop-up de seis meses com tema judaico e, depois que fechou, eles me disseram que queriam torná-lo permanente em um novo local. Que era exatamente a notícia que eu estava esperando, é claro. Os ávidos espectadores de shows e fãs do pop-up já haviam feito isso para que meu novo restaurante estivesse lotado por um mês antes da abertura oficial do restaurante.

Que era hoje.

Meu telefone tocou, como se estivesse me lembrando. Eu o puxei para ver uma mensagem de texto de Kel, o que me fez sorrir. **Boa sorte hoje!!! Farei um brinde em sua homenagem.** Eu sabia que ele estaria aqui comigo se não estivesse trabalhando tanto para montar seu próprio restaurante na Filadélfia. Mas estava tudo bem. Felizmente, ambos os nossos restaurantes estariam abertos por muito, muito tempo.

Parei na frente do meu novo prédio, uma emoção de orgulho correndo através de mim com a visão. O letreiro era brilhante, claro e elegante: Wander. Porque meu povo vagou por todo o mundo por milhares de anos da diáspora, pegando tradições culinárias locais e incorporando-as às nossas. Mesmo que meu cardápio tivesse levado a incorporação em uma direção mais ousada – alguns dos pratos que mais me empolgavam eram o ramen de peito e o fígado picado de kimchi, uma brincadeira com meu aperitivo final, mas com influências coreanas. Luke tinha me ajudado com isso. Foi o único prato que estava em ambos os nossos menus.

Ele apertou minha mão.

— Vou lá no Halmoni's rapidinho e depois volto. — O Halmoni's substituiu o West como seu restaurante principal; ele o batizou com o nome de sua avó, considerando que ela inspirou a comida que ele fazia lá e seu amor pela culinária. Estava aberto há apenas dois meses, mas ele já estava em negociações para abrir um segundo local em Los Angeles. — Ela amaria você — ele me disse uma vez, o que fez minha avó Ruth gritar de alegria.

Eu lhe dei um beijo de despedida. Meus lábios permaneceram nos dele por um momento, absorvendo-o, e então ele foi embora. Acenei para suas costas, embora soubesse que ele não seria capaz de me ver. Não era como se ele tivesse que ir muito longe – nossos restaurantes ficavam a apenas alguns quarteirões de distância, o que tornava mais fácil ir e voltar. Não era como a viagem que fizemos para conferir a inauguração do restaurante de Nia em Atlanta. Eu me considerei sortuda por termos conseguido uma reserva, de tão lotada que estava, com placas de outros estados espalhadas pelo estacionamento. Eu também tinha visto fotos de filas serpenteando pelos food trucks de Joe Baunilha em Los Angeles.

Virei a chave e entrei pela porta. Por um momento fiquei no espaço escuro e respirei fundo. Tudo pelo que trabalhei estava aqui. Era agora. Isso realmente iria dar certo? As sombras das mesas e cadeiras que eu selecionei durante várias horas meticulosas folheando catálogos pairavam no silêncio.

Não tive tempo para me preocupar com isso. A campainha dos fundos já estava tocando com o meu pedido da feira livre, e meu telefone estava tocando com o tom personalizado que dei aos Arlingtons, provavelmente me perguntando como estava indo o processo de abertura. Quando atendi, equilibrando meu telefone no ombro enquanto assinava pelas frutas e legumes, foi isso que eles me perguntaram.

— Estou pronta — eu disse a eles. — Vamos fazer isso.

Agradecimentos

São necessários muitos cozinheiros para servir algo tão complicado quanto um livro, e eu não poderia ter tido mais sorte com o meu. Minha editora, Kristine Swartz, merece quatro estrelas Michelin (sim, eu sei que o guia só vai até três. Ela é EXTREMAMENTE ótima). Kristine, muito obrigada por seu entusiasmo, seu amor por este livro e seu trabalho árduo em meu nome. Berkley é realmente o lar perfeito para mim e Sadie, e sou incrivelmente grata a todos que trabalharam para tornar *Sadie on a Plate* um livro melhor e que ajudaram o mundo a ouvir sobre isso: Dache' Rogers, Yazmine Hassan, Jessica Plummer, Elisha Katz, Colleen Reinhart, Marianne Grace Aguiar, Liz Gluck, Christine Legon e Mary Baker. Agradecimentos especiais a Debs Lim por trazer Sadie e Luke tão lindamente à vida na capa!

Mais quatro estrelas Michelin para minha agente, Merrilee Heifetz. Obrigada por tudo! Um grande obrigada também à sua assistente, Rebecca Eskildsen, e ao resto da equipe da Writers House.

Alix Kaye, sua leitura e seus brilhantes comentários editoriais mudaram Sadie para melhor. Obrigado por isso e por deixar seus amigos empolgados com este livro antes mesmo de ser vendido!

Muito obrigado a KJ Dell'Antonia, Roselle Lim, Amy Reichert, Rachel Lynn Solomon e Sarah Echavarre Smith por suas amáveis palavras sobre meu livro. Ainda parece um sonho que vocês leram meu livro, quanto mais que gostaram!

Berkletes: o que eu teria feito sem vocês? Obrigado por seu apoio, suas palavras gentis e sua amizade. Um brinde a muitos, muitos livros em nosso futuro.

Por fim, tenho que agradecer ao *Top Chef*, de todos os chefs que cozinham com seus corações para as pessoas nos bastidores que

fizeram o show acontecer. Este livro foi inspirado no meu amor por esse programa, e Sadie não existiria sem ele.

Notas

[←1]

Consiste em aplicar técnicas utilizadas na indústria de alimentos na culinária tradicional.

[←2]

Kosher é um termo usado para se referir às comidas consideradas apropriadas pela lei judaica.

[←3]

Yom Kippur e o Chanucá são datas simbólicas e importantes na religião judaica.

[←4]

Abreviação de Sotuh of Downtown, bairro em Seattle.

[←5]

Halmoni é um termo que significa “avó” em coreano.

[←6]

É a pessoa responsável pela preparação dos pratos servidos frios ou em temperatura ambiente.

[←7]

Establishment é um termo que se refere a um conjunto de forças que têm grande poder de decisão dentro de uma sociedade.

[←8]

Restaurateur diz respeito à pessoa que abre e gerencia de modo profissional restaurantes.

[←9]

Okonomiyaki é um tipo de panqueca japonesa que pode ser preparada com o legume desejado, já o latke é uma panqueca frita, de batata e cebola, da culinária judaica.

[←10]

É um pequeno prato, como um aperitivo ou uma entrada, servido antes da refeição principal na cozinha europeia.

[←11]

Subreddit corresponde às comunidades criadas dentro da rede social do Reddit com o objetivo de debater sobre alguns assuntos.

[←12]

Basicamente, dentro de um restaurante, o maitrê atua como se fosse o chefe dos garçons, indicando quais mesas eles irão servir, agendando reservas, ouvindo as reclamações dos clientes e garantindo que tudo esteja ocorrendo bem na frente do restaurante.

[←13]

Gelfite fish é um prato tradicional da culinária judaica, feito com carne de carpa moída de carpa com tempero, e cozida em caldo de peixe.

[←14]

Prato típico da culinária japonesa feito com legumes e camarões empanados.

[←15]

É uma pasta feita a partir de extrato de levedura e cerveja, com alguns vegetais e especiarias.

[←16]

É o estado de cozimento da massa, no qual ela não está muito dura e nem muito mole, oferecendo certa resistência ao ser mastigada.

[←17]

B-rolls são tomadas alternativas e/ou complementares à original.

[←18]

Palavra japonesa que é considerada como o quinto sabor, sendo sentido após o doce extremamente agradável e saboroso.